

「きよたにちなんだお菓子レシピ」 最優秀賞

<p>作品のタイトル</p>	<p>春よこい恋♡梅レアチーズケーキ</p>
<p>「きよたらしさ」をイメージした部分</p>	<p>梅林公園の梅をイメージして、かわいらしくお菓子にしてみました。梅干しを練りこんだ、甘しょっぱい風味が新感覚です。</p>
<p>材料 (5個)分</p>	<p>作り方</p>
<p>飾りゼリー { 粉ゼラチン 小2 (5g) 水 大さじ3 梅シロップ } 合わせて 200cc 水 食紅 少々</p> <p>レアチーズ { 粉ゼラチン 小2 (5g) 水 大さじ3 クリームチーズ 100g 砂糖 30g プレーンヨーグルト 200g レモン汁 大1 梅干し 1/2個</p> <p>ココアビスケット 5枚 牛乳 100ml</p> <p>飾り { ホイップクリーム 適量 ゼリー ミントの葉</p>	<p>①飾りゼリー、レアチーズのゼラチンを別々に水でふやかしておく。 ②バットに牛乳を注ぎ、ココアビスケットを両面ひたしておく ③梅シロップジュースに微量の水で溶いた食紅をまぜ、ピンク色にする。ゼラチンをレンジで溶かしてジュースにまぜて、バットに流して冷やし固める。 ④クリームチーズを少しレンジでやわらかくして、砂糖をすりまぜる。ヨーグルト、レモン汁、包丁でたたいた梅肉も混ぜる。レンジで溶かしたゼラチンも加え、よく混ぜる。 ⑤カップに牛乳を吸ったビスケットを敷いて、レアチーズを流して冷やし固める。 ⑥固まったゼリーをさいの目にカットして、レアチーズの上に盛る。あればホイップクリームを絞り、ゼリー菓子など飾ってミントをのせる。</p> <p>※梅シロップは自家製を使っています。好みの甘さにします。なければ市販の梅ドリンクをそのまま使ってください。梅干しも自家製ですので、しょっぱいので中くらいのを半分にしていきます。入れすぎるとしょっぱくてくどいので、控えめにしてください。 甘酸っぱいチーズとビスケットを一緒に食べると美味しいです。</p>

