

かなえママのエンジョイホビーカフェ「ナチュラルギフト雑貨」編

～ブルーベリーのレアチーズ～

<材料>

◆レアチーズ◆

- ・クリームチーズ ————— 150g (常温にもどす)
- ・砂糖 ————— 40g
- ・ヨーグルト ————— 100g
- ・板ゼラチン ————— 3g (+水適量)
- ・生クリーム ————— 100ml
- ・レモン汁 ————— 大さじ 1
- ・キルシュ ————— 小さじ 1

◆ブルーベリーソース◆

- ・フレッシュブルーベリー — 100g
- ・グラニュー糖 ————— 30g
- ・レモン汁 ————— 大さじ 1

◆トッピング◆

- ・ブルーベリー
- ・ミント etc

<作り方>

- ① ブルーベリーソースを作る
 - 全ての材料を混ぜフライパンで 20 分弱火で煮つめる。
- ② レアチーズを作る
 - クリームチーズと砂糖をヘラでよく混ぜなめらかなクリーム状にする。
ヨーグルトを少しずつ加えてさらによく混ぜる。
- ③ 板ゼラチンを水でもどし、しばってよく水気を切っておく。
- ④ 小鍋に煮立せた生クリームの火を止め、板ゼラチンを加え泡立て器でよく混ぜる。②に加えてさらに混ぜ、とろみのある生地にする。
- ⑤ レモン汁、キルシュで風味をつける。
- ⑥ 煮沸消毒した小瓶にブルーベリーをいれてレアチーズの生地をいれたら冷蔵庫で 3 時間以上冷やす。