

ラズベリーのチーズケーキ



写真提供：嚙下食ドットコム

POINT

甘いイチゴにラズベリーの甘酸っぱさが食欲をそそります。スポンジに浸すシロップには、シナモンを加えることで味にアクセントを加えました。低栄養予防と飲み込みやすさの観点から食材にはエネルギーと脂質が豊富なクリームチーズを使用しています。

作り方

A スポンジ作り

- 1 aのシロップを鍋で煮詰めて粗熱を取る。
- 2 市販のスポンジケーキ（プレーン）を用意し、焼き目のついた部分をスライスして取り除く。
- 3 スポンジを1cmの厚みにスライスし正方形の型に合わせて切り、はめ込む。

POINT クッキングシートを敷いておくと取り出しやすいです。

- 4 刷毛を使ってスポンジがヒタヒタになるまで1のシロップを塗り、冷蔵庫で冷やす。

B ラズベリームース作り

- 1 室温に戻しておいたクリームチーズにヨーグルト、生クリーム、グラニュー糖を順番に加える。
- 2 滑らかになるまで泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- 3 ラム酒を加える。
- 4 鍋にラズベリーピューレとふやかしておいたbのゼラチンを加え、溶けるまで混ぜ合わせたらボウルに移し替えて冷水で少し冷ます。

POINT 固まりすぎた場合には再度、加熱する。

- 5 3に4を加えてよく混ぜ合わせる。
- 6 裏ごしをする。
- 7 氷水にボウルの底をあてながらとろみがつくまで混ぜる。スポンジをセットしたAの型に注ぐ。
- 8 ブラストチラー（ソフトチルモード）で冷やす。

POINT しっかり固まるまで冷やす。

C イチゴゼリー作り

- 1 イチゴピューレを鍋で煮詰める。
- 2 1にcのふやかしておいたゼラチンを加え、溶けるまで混ぜ合わせる。

POINT 加熱のしすぎに注意する。

- 3 2を裏ごしする。
- 4 冷水にボウルの底をあてながら、とろみがつくまで混ぜる。Bのラズベリームースの上から0.5mmの厚みを目安に注ぐ。
- 5 ラップをかけ、ブラストチラー（ソフトチルモード）で冷やす。

D つや出し

- 1 水とグラニュー糖を鍋で温め、dのふやかしておいたゼラチンを加えて溶けるまで混ぜ合わせる。
- 2 氷水にボウルの底をあてながら粗熱を取り、Cの表面に薄く流し込む。
- 3 冷蔵庫で冷やす。

POINT 冷蔵庫でゆっくり冷やす。

- 4 型から外してカットすれば完成。

材料

	スポンジケーキ（プレーン）6号サイズ	
A	a シロップ	
	・水	60g
	・グラニュー糖	30g
	・ラム酒	7.5g
	・シナモン粉	少々
B	クリームチーズ	100g
	ヨーグルト	70g
	生クリーム	40g
	グラニュー糖	35g
	ラム酒	18g
	ラズベリーピューレ	120g
C	b 凝固剤	
	・ゼラチン	5g
	・水	30g
C	イチゴピューレ	120g
	c 凝固剤	
	・ゼラチン	3g
	・水	18g
D	グラサージュ	
	水	170cc
	グラニュー糖	20g
	d 凝固剤	
	・ゼラチン	6g
	・水	60g

※下準備：冷凍ピューレを使用する場合は、解凍しておく。