



鳥と湖と苺

松本 宏之 氏

レシピ

材料

■レアチーズケーキ部分

☆クリームチーズ 200g、☆ヨーグルト(無糖) 200g、☆牛乳 100ml、☆三温糖 50g、☆レモン汁 大さじ 1、ゼラチン粉 10g、お湯 70ml、ビスケット 50g、苺 9 粒、ミント 少し

■ゼリー部分

お湯 200ml ×2、グラニュー糖 20g ×2、ゼラチン粉 5g ×2、食紅(青、赤) 少し

作り方

- ① ビスケットを袋に入れて潰し、溶かしたマーガリンを入れてこねる。
- ② ①を型の下に敷き詰める。
- ③ ☆の材料を混ぜながら順番に入れる。
- ④ ゼラチンをお湯で溶かし、③に入れ、混ぜる。
- ⑤ ②に④を流し込み、冷蔵庫で 30 分冷やす。冷やした後、苺のヘタを切り、並べる。
- ⑥ ゼリー部分のお湯にゼラチンとグラニュー糖を溶かす。
- ⑦ 食紅青と赤(微量)でゼリーに青色をつける。
- ⑧ ⑦を常温で冷ましてから、⑤に流し込み、冷蔵庫で 30 分冷やす。
- ⑨ ⑥の方法で透明ゼリーを作る。
- ⑩ ⑨を⑧に流し込み、冷蔵庫で 30 分冷やす。
- ⑪ 一人分に切り分け、ミントを添える。

製作者のコメント

みおしずくとびわ湖の美しさを表現しました。ゼリー部分は、下を青色、上を透明色の二層にすることで、びわ湖の青と苺の赤を同時に楽しめるようにしています。

みおしずくのしずく型は特徴的であるので、形はそのまま残しています。

また、みおしずくの甘酸っぱさはレアチーズケーキの甘酸っぱさより少しだけ勝るので、同時に食べるとシナジー効果でみおしずくのみずみずさしが際立ちます。

