


 ハッピーレシピ辞典


「宮武将吾のランチパーティ 2015年6月19日より」

レアチーズケーキ

宮武将吾の
ランチパーティーレシピ

 材料 (18cm丸型 1台分)

▼チーズ生地▼

クリームチーズ	200g
グラニュー糖	30g
ヨーグルト	20g
牛乳	18g
北海道十勝フレッシュ	230g
レモン汁	少々

▼パイナップルコンポート▼

シロップを作り冷ました後に、パイナップルとキルシュを加え、半日漬け込む


水	100g
グラニュー糖	80g
パイナップル	1/8玉
キルシュ	小匙 1杯

▼タルト生地▼

下記の材料をすべて合わせ、1時間ほど、冷蔵庫で休ませた後に、2mm程度の厚みに伸ばす。

バター	180g
粉糖	110g
卵	1個
アーモンドプードル	90g
薄力粉	320g
塩	ひとつまみ

- 2mmに伸ばしたタルト生地を直径18cmの円形に抜き、180℃のオーブンで焼く。
- クリームチーズ、グラニュー糖、ヨーグルトを混ぜる。
- 2に牛乳を加え、滑らかにする。
- 北海道十勝フレッシュをしっかり立てる。
- 2と3を混ぜ合わせ、レモン汁を加える。
- 1で焼成したタルトの生地を18cmの円形のケーキ型(底が付いていないものが良い)の底に敷く。
- 水分を切ったパイナップルのコンポートを2のタルト生地の上に散らす。
- 5で用意したチーズ生地を型に絞り入れ、表面をパレットできれいにならす。冷蔵庫に1時間程入れて冷やし固める。型から抜き、粉糖、ホイップクリーム等で飾り、好みの大きさに切り分けて皿に盛りつける。


 レシピで使用している商品のご紹介

 明治
「北海道十勝フレッシュ」