

しっとり上品な口あたりの特別なデザート

ルマンドレアチーズケーキ



材料 (作りやすい分量:15cm丸型1台分)

- ・ ルマンド 1袋(12本のうち2本はトッピングに使用)
- ・ クリームチーズ 200g
- ・ ヨーグルト(プレーン) 400g
- ・ 砂糖 60g
- ・ レモン汁 大さじ1
- ・ 粉ゼラチン 10g
- ・ 市販のブルーベリーソース 50g
- ・ バター(食塩不使用) 20g
- ・ くるみ(ローストした食塩不使用のもの) 30g

※くるみは、ローストした食塩使用のものは水で軽く洗ってください。生の場合は炒ってご使用ください。

トッピング

- ・ ルマンド 2本
- ・ ブルーベリーソース、ベリー類 各適量
- ・ チャービル(なければミントなど) お好みで

作り方

下準備

- ・ クリームチーズ、バターは室温に戻しておく。
- ・ 型は水でさっとぬらしておく。

1. ビニール袋にルマンド10本、くるみを入れて麺棒などで砕き、バターを加えてよく混ぜ型底にしき詰めておく。
2. ボウルにクリームチーズ、ヨーグルト、砂糖、レモン汁を入れてよく混ぜる。
3. 少し大きめの耐熱容器に粉ゼラチンと1/4カップの水を加えてふやかし、ラップをしてレンジ(500~600W)で30~40秒ほど加熱し溶かす。
2に加えてよく混ぜる。1/4量ほどを取り分けてブルーベリーソースを加えて混ぜる。
4. 3.を1.の型に流し入れ、竹串などで軽く混ぜてマーブル状にする。
冷蔵庫で2~3時間ほど冷やし固める。型から外してルマンド2本、ブルーベリーソース、お好みでチャービル、ミントなどのハーブをトッピングする。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。

所要時間 約240分
(冷やし固める時間を含む)

ワンポイントアドバイス

ホールで作るのが大変な場合は、
グラスに小分けにして作るのもオ
ススメです。