

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。