

桃のレアチーズケーキ

過ぎゆく夏の香を味わうために、白桃と黄桃を使ったクリームチーズケーキを作りました。材料をつぶして混ぜて、冷蔵庫で2時間、固まるの待つだけ。見た目も綺麗なチーズケーキのできあがりです。残暑の続く中、あっさりとした味をどうぞ！

【材料】

白桃	1 個
黄桃	1 個
クラッカー 1pack(約 80g)	
バター	50g
クリームチーズ	100g
ヨーグルト	100g
生クリーム	80g
グラニュー糖	30g+50g
桃ジュース	30g
レモン汁	20g+20g
ゼラチン	5g+3g



【つくり方】

0. クリームチーズ、生クリームを調理する 15 分くらい前に常温に戻しておく。
1. クラッカー(今回は Ritz を 1pack80 g 使用)が袋の入った状態で粉々になるまで手で揉みつぶす。クラッカーをボールに入れて、さらにすり棒などで小さくなるまでつぶし、そこに溶かしバター 50g(電子レンジ 500W で 40 秒程度加熱)を加えて、ゴムベラを使って混ぜ、バターとなじませる。これをクッキングシートを敷いた直径 23cm のケーキ型(今回はタルト型を使ってみた)に入れ、ラップをしてスプーンを使って押さえつけて表面を平らにした後、冷蔵庫へ入れて固める。

2. クリームチーズ 100g をボールに移し、柔らかくなるまで混ぜ、グラニュー糖 30g を 2 回程度に分けて加える。よく混ぜたら、ここにプレーンヨーグルト 100g、さらに生クリーム 80g を加え、レモン汁 20g をふる。ここにゼラチン 5g を水 30g(大さじ 2)で溶かし、電子レンジ 500W で 30 秒加熱したものをクリームチーズに丁寧に混ぜ合わせる。1 のクラッカーを一旦、冷蔵庫から取り出し、2 のゼラチンを入れたクリームチーズを流し入れ、表面が平らになるようにして、冷蔵庫に 1 時間程度入れる。
3. 桃の皮と種を取り除き(熱湯に 5 秒間入れて、すぐ氷水に取り、爪楊枝を刺して表面に沿って動かすと簡単に向ける)、16 等分に切って、冷えた 2 の上に飾ったら完成！