

和梨のレアチーズケーキ

和梨には、鳥取産に代表される二十世紀や菊水など果実の表面が淡黄色の「青梨」と、幸水や豊水、新高梨など赤味を帯びた黄褐色の「赤梨」があります。現在は、甘みの多い千葉県や茨城県の赤梨が主流となっています。今回は千葉県産の豊水を使って、さっぱりとした和梨のレアチーズケーキにしてみました。

【材料】 18cmの底抜け丸型ケーキ1つ分

<input type="checkbox"/> 和梨（豊水）	中程度 1個
<input type="checkbox"/> クリームチーズ	200g
<input type="checkbox"/> ヨーグルト	150g
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	30g
<input type="checkbox"/> ビスケット	12枚程度(約100g)
<input type="checkbox"/> バター	50g
<input type="checkbox"/> 粉ゼラチン	5g
<input type="checkbox"/> レモン汁	大さじ1



【作り方】

0. ヨーグルトはキッチンペーパーを敷いた容器に入れてラップをして2時間程度、十分水抜きをする。クリームチーズを常温に戻しておく。
1. 保冷用ビニール袋にビスケット100gを入れ、麺棒などで叩いて粉々にし、ここに電子レンジで40秒温めたバターを加えて馴染むまでしっかり混ぜ合わせる。丸いケーキ型の底にスプーンなどを用いて敷き詰める。
2. ボールに0のクリームチーズと30gのグラニュー糖を入れ、泡立て器でよく練る。ここに水抜きしたヨーグルト150g、大さじ1のレモン汁を加えてさらに混ぜる。
3. 2に和梨4分の1強を小さめの細かく刻んで2に加える。最後に水50ccで溶いたゼラチンを500w電子レンジで40秒間温めて溶かし2に加え、それを1のビスケットを敷いた型に流し込む。
4. 2にラップを掛けて、冷蔵庫で2～3時間冷やして固める。
5. その間に、残り4分の3程度の和梨を幅5mmでそろそろよう輪切りにし、冷蔵庫で冷やしておく。
6. 4が十分に固まったら、5をきれいに並べて完成！ミントの葉、ブルーベリーなどを飾ると美しい。今回はいただき物のシャインマスカット、わが家で採れた(最後の収穫)ブルーベリーを飾ってみた。