

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子  
**Grindel Berg**

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。  
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

## ◆木曜日◆ ヨーグルトレアチーズケーキ



### 材料

※直径150mm×高さ35mmのケーキ2台分

■ヨーグルトレアチーズケーキ ・卵黄 40g ・上白糖 80g ・水 40cc ・粉ゼラチン 8g ・水 33cc  
・クリームチーズ 130g ・プレーンヨーグルト 70g ・レモン汁 17cc ・クレームフェツテ 165g

■スポンジケーキ ・全卵(正味) 110g ・上白糖 50g ・オリゴ糖シロップ 50cc  
・薄力粉 70g ・温水 13cc ・サラダ油 7cc  
※スポンジケーキの作り方は、2006年4月放送分のレシピを参照。

■シロップ ・水 50cc ・グラニュー糖 20g ・キルシュワッサー 20cc

■仕上げ ・クレームシャンティ 適量 ・キウイフルーツ 適量 ・ラズベリー 適量 ・オレンジ 適量  
・ブルーベリー 適量 ・イチゴ 適量 ・つや出し用ナパージュ 適量 ・セルフィーユ 少々

### 作り方

#### Step 1 ★ヨーグルトレアチーズケーキ★

- ① 手なべに水40ccと上白糖80gを入れて加熱します。
- ② ボウルに卵黄40gを入れ、①を加えながらハンドミキサーでかき混ぜましょう。
- ③ そこへあらかじめ溶かしておいたゼラチン(粉ゼラチン8gを水33ccで溶かしたもの)を加え、良く混ぜます。
- ④ 別な容器でクリームチーズ130gを湯煎で溶かし、ホイッパーで軽くほぐしましょう。
- ⑤ ④(容器ごと)お湯から出して、プレーンヨーグルト70gを加え混合します。
- ⑥ ⑤にレモン汁17ccを加えて、更に混合しましょう。
- ⑦ ③と⑥を氷水で冷やしながら良く混ぜます。
- ⑧ 少しトロミが出てきたら、クレームフェツテ165gを最後に加え、ゴムベラで混合しましょう。

#### Step 2 ★組み立て★

- ① 型(容器)の半分くらいまで、STEP1で作ったケーキ生地を流し込みます。
- ② 3等分にカットしたスポンジケーキ(直径約12cm。厚さは約10~15mm)1枚を生地の上にのせます。
- ③ 手なべに水50ccとグラニュー糖20gを入れて加熱、一度沸騰させて火を止めます。冷めてきたらキルシュワッサー20ccを加えましょう。
- ④ スポンジケーキの表面に、たっぷりと③のシロップを刷毛で塗ります。
- ⑤ ④の上からケーキ生地を流し込みます。※型の表面近くまで流し込みましょう。冷蔵庫に入れて、じっくり冷やします。

#### Step 3 ★仕上げ★

- ① 固めに立てたクレームシャンティを、大きめのスプーンを使って丸くすくい取り、冷えて固まったチーズケーキの上のせていきましょう。バランスを見ながら数回続けませう。
- ② フルーツ(キウイフルーツ・ラズベリー・オレンジ・ブルーベリー・イチゴ)適量を表面に散らしましょう。※キウイフルーツ、オレンジ、イチゴは食べやすい大きさにカットしてからですよ。
- ③ フルーツの表面につや出し用ナパージュを薄く塗って、セルフィーユをのせたら完成です!