



北海道
教育委員会
教育長賞



ほんのり・かぼちゃのレアチーズケーキ

作り方

調理時間 60分

林 翔香さん

材料〈4人分〉

※15cmのケーキ型

かぼちゃ……………200g

【かぼちゃソース】

グラニュー糖……………100g

水……………100g

【クッキー生地】

ホットケーキミックス……………50g

牛乳……………大さじ1

バター……………12g

砂糖……………5g

【ケーキ生地】

クリームチーズ……………100g

ヨーグルト……………50g

生クリーム……………100g

グラニュー糖……………30g

レモン汁……………小さじ1

粉ゼラチン……………5g

- 1 かぼちゃの皮と種を取り除き、一口大に切り分け、耐熱皿に入れラップを掛け5分間電子レンジで加熱する。
柔らかくなったら裏ごしし、かぼちゃソース用とケーキ生地用の半量ずつに分ける。

【かぼちゃソース】

- 2 1のかぼちゃにグラニュー糖と水を入れて煮詰める。
トロトロとしてきたら火を止め、かぼちゃソースにする。

【クッキー生地】

- 3 ホットケーキミックスに牛乳、バター、砂糖を加えよく混ぜ、生地を薄く伸ばしてフライパンで両面をこんがり焼く。
焼き上がったら細かく砕きケーキ型に敷き詰める。

【ケーキ生地】

- 4 クリームチーズを泡だて器でよく混ぜ、ヨーグルト、生クリーム、グラニュー糖、レモン汁を加えてよく混ぜる。

- 5 4に1のかぼちゃを加えてよく混ぜる。
分量外の水(大さじ1)を加えて電子レンジで温めたゼラチンを加え混ぜる。

- 6 3のクッキーを敷いた型に5のケーキ生地を流し込む。
固まらないうちに2のかぼちゃソースを少しずつ散らすようにかけ、竹串でマーブル模様をつけ、冷蔵庫で冷やす。