



チーズ in カップケーキ ～パプリカジャムのせ～

中島 千穂さん

作り方

調理時間 60分

カッターチーズ……………

1 牛乳を熱して沸騰直前で火を止め、レモン汁を加えてゆっくりにませる。

2 1を漉してカッターチーズ(固形)と乳清(液体)に分ける。

カップケーキ……………

3 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。バターを電子レンジ500Wで1分加熱し、やわらかくする。

4 3のバターに砂糖と卵を2～3回に分けて入れよく混ぜ、さらに3の薄力粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜる。

5 乳清を加えて軽く混ぜ、粗くほぐしたカッターチーズを加えさっくりと混ぜる。

6 カップに流し入れ、180℃に予熱したオーブンで18分焼く。

パプリカジャム……………

7 パプリカは、それぞれへたと種を取り除き、1cm角に切る。粉ゼラチンは水またはぬるま湯(各小さじ2)でふやかしておく。

8 それぞれの鍋に乳清と砂糖を入れ火にかける。砂糖が溶けたらパプリカを加え弱火で約15分煮る。

9 8にレモン汁を加えてひと煮たちさせ、火を止めて粉ゼラチンを加え混ぜる。

10 ボウルに移し、あら熱が取れたら冷蔵庫に入れ冷やす。

11 焼きあがった6のカップケーキの上に2色のパプリカジャムをのせる。

材料(4人分)

【カッターチーズ】

牛乳……………600ml
レモン汁……………45ml

【カップケーキ】

薄力粉……………80g
ベーキングパウダー …… 小さじ1
有塩バター ……………50g
砂糖……………50g
卵……………中1個
乳清……………大さじ1
カッターチーズ…………約100g

【赤パプリカジャム】

A 赤パプリカ(大1個) …… 200g
乳清(Aの25%)……………50ml
砂糖(Aの50%)……………100g
レモン汁(Aの10%) …… 20ml
粉ゼラチン(Aの0.6%) …… 1.2g

【黄パプリカジャム】

B 黄パプリカ(大1個) …… 200g
乳清(Bの25%)……………50ml
砂糖(Bの50%)……………100g
レモン汁(Bの10%) …… 20ml
粉ゼラチン(Bの0.6%) …… 1.2g