



米飴で作る  
ロースイーツ  
1



米飴ゼリー、いちご、ミントでトッピングの例

## ● 米飴のレアチーズケーキ

お砂糖不使用なのに濃厚な甘さ。米飴ゼリーや季節のフルーツなどをトッピングして豪華なスイーツに！

**材料** 米飴のレアチーズケーキ (200ccのカップ5個分)

- ・クリームチーズ 120g
- ・米飴 100g
- ・サワークリーム 50g
- ・卵黄 1個
- ・レモンの皮 (すり下ろしたもの) 1/2
- ・レモン果汁 1/2 個
- ・粉ゼラチン 7g
- ・生クリーム 160cc
- ・牛乳 30cc

### 作り方

- 1) クリームチーズをホイッパーでなめらかになるまでよく混ぜ、米飴を加えさらに混ぜる
- 2) サワークリーム、卵黄を順に加えゴムベラでさっくり混ぜる
- 3) レモンの皮とレモン果汁を加える
- 4) 分量のゼラチンを 40cc 程の冷水でふやかしておき、湯煎または電子レンジで溶かす  
\*電子レンジの場合吹きこぼれに注意
- 5) 溶かしたゼラチンを 3 に加え、一度漉しておく
- 6) ボールに生クリームを入れ 6 分立てに泡立て、牛乳を加えてさらに 8 分立てになるまで泡立てる
- 7) (6) の 1/5 量くらいを (5) に加えしっかり混ぜ、それを全て (6) に戻し、泡をつぶさないようさっくり混ぜ合わせる
- 8) 出来上がったチーズクリームを用意したカップに入れ、冷蔵庫で 30 分以上冷やし固める
- 9) 米飴ゼリー、生クリーム、フルーツ、ミント等お好みでトッピングする

**材料** 米飴ゼリー (トッピング用)

- ・米飴 (もち米) 大さじ 2
- ・ゼラチン 5g ・水 250cc
- ・コアントロー 5cc

- 1) ゼラチン 5g を 250cc の水でふやかし、湯煎または電子レンジで溶かす
- 2) あら熱がとれてからコアントロー 5cc と米飴 (もち米) 大さじ 2 を加える
- 3) レアチーズの上に流し冷やし固める

\*米飴レアチーズケーキにととてもよくあいます。ぜひお試しください。



\*下にクッキー生地を作ればホールケーキになります