

# レアチーズケーキ・ ベリーのジュレ



ラシャット クレマン・  
ド・ロワール

LaChateau Cremant de  
Loire BRUT

FRANCE   
750ml

緑色に反射する淡い黄色で数珠状に連なるような泡立ち。白い花やドライフルーツのような複雑味のあるアロマ。バランスの良いボディで長い余韻があります。



## 材料 15cm四角型 1台分 (丸型でも可)

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| ・ スポンジケーキ (市販) 1台 | ＜ベリーのジュレ＞         |
| ・ クリームチーズ 250g    | ・ フランボワーズ(冷凍) 70g |
| ・ 生クリーム 200cc     | ・ いちご 6個          |
| ・ 砂糖 80g          | ・ 砂糖 30g          |
| ・ 板ゼラチン 6g        | ・ 水 大さじ5          |
|                   | ・ レモン汁 小さじ2       |
|                   | ・ 板ゼラチン 6g        |



### 【作り方】

- (1)型の底にクッキングシートをしく。板ゼラチンは、それぞれ水に入れてもどす。
- (2)スポンジケーキは、5mm厚さにスライスして型に敷きつめ、軽くおさえる。
- (3)ボウルにクリームチーズ、砂糖を入れてすり混ぜ、生クリームを少しずつ加えて混ぜる。
- (4)ゼラチンの水気をきって湯せんにかけて溶かし、(3)に加え混ぜ(2)に流して冷蔵庫で約1時間冷やし固める。
- (5)＜ベリーのジュレ＞を作る。鍋にフランボワーズ、砂糖、水、レモン汁を入れて温め、火を止める。
- (6)水気をきいた板ゼラチンを加えて溶かし、粗熱がとれたらスライスしたいちごを加え混ぜる。
- (7)(4)に流して、冷蔵庫で約30分冷やし固め、型からはずして、あたためたナイフで切り分ける。