

おいしい・簡単・オシャレな料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ⑭ ~ワクワク パーティーのメニュー~

イチゴ チーズケーキ

パーティーの最後はやはりデザートで締めくり！
デザートがおいしければそのパーティーの印象はグッと良くなります 飾り付けにも工夫して、素敵なケーキを作ってみましょう！！



材料

24cm丸ケーキ型1個分

- A. 牛乳・・・200cc
- バター・・・80g
- チーズ(とろけるタイプ)・・・80g

Point! チーズはかたまりのものが良い

- B. 卵黄(Lサイズ)・・・4個分
- グラニュー糖・・・30g

小麦粉(薄力粉)・・・60g

- C. 卵白(Lサイズ)・・・4個分
- グラニュー糖・・・60g
- ストロベリーエッセンス・・・適宜
(なければかき氷のイチゴシロップで代用)

- D. イチゴ・・・200g
- グラニュー糖・・・大さじ2
- レモン汁・・・大さじ1

飾り用イチゴ、ブルーベリー、ミント



作り方

1 下準備

型に、オープンペーパーを敷いておく。
オーブンは140度に予熱しておく。



2 生地を作る

牛乳、バター、チーズを鍋に入れてとろ火にかけ、木杓子でかき混ぜながらゆっくり溶かす。



卵黄、グラニュー糖を混ぜ合わせ、あら熱を取った を流し込んで静かに混ぜる。
そこへ小麦粉をふるい入れ、ダマにならないように混ぜ合わせる。



別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ入れながら角が立つまでしっかり泡立てる。

その中に を少しずつ入れ、ストロベリーエッセンスも数滴入れて泡が消えないように気をつけながら木ベラやゴムベラで混ぜる。



3 型に流して焼く

型に流し込む。

Point!

泡が消えてしまわないうちに素早く型に流して、すぐに焼く。



140度に予熱したオーブンで15分焼いた後、130度に下げ、このとき、天板に200~300ccの水を流し込んで1時間焼く。

Point! 水を入れて蒸し焼きの状態にする。

冷めてから型から外す。



4 イチゴソースを作る

イチゴは、ミキサーにかけるか細かく切って、グラニュー糖大さじ2とレモン汁大さじ1を加えてとろ火にかける。



5 仕上げ

粉砂糖やイチゴ、ブルーベリーなどを飾りつける。
切り分けたら、イチゴソースを回りにたらす。



ストロベリーティー



材料

紅茶葉（あまり香りの強くないもの）
イチゴ
砂糖
レモン汁・・・大さじ1

イチゴ200gに対し砂糖大さじ3
300gなら大さじ4.5



作り方

イチゴは塩水で洗う。
イチゴのヘタを取る。
イチゴ、砂糖、レモン汁をとろ火にかけてジャムを作る。



作ったジャムをカップに入れて、紅茶を注ぐ。
（*お湯を注ぐだけでもOK!）

イチゴがトロツとして、周りが溶けてくるまでとろ火で煮込みます。

Point !

ジャムはビンに入れておくと、2週間ぐらいは日持ちします。

* おいしい紅茶の入れ方 *

茶葉の量

2人分・・・小さじ3

6人分・・・小さじ7

12人分・・・小さじ13

人数+1杯が原則

（ティーポットに1杯プレゼント
という意味があります）

「最初から最後まで熱く！」がポイント！！

- ・ティーポットもティーカップも温めておく。
- ・お湯は沸騰してからさらに5分以上火にかける
- ・お湯を注ぐときは、茶葉をポットの中で回転させるため、少し高い位置から注ぐ。
（ジャンピングといいます）
- ・お湯を注いだらしばらく蒸らす
小さい茶葉なら3分、大きい茶葉なら4分蒸らす
- ・ポットにはティーコージーをかぶせておく。



上野ガス(株)