

天使のふわふわレアチーズケーキ

レシピの紹介

山大アルファ化米粉を添加することにより、通常はゼラチンなどを使用して固めるレアチーズケーキを、火を使わず アルファ化米粉で口溶けよく固めています。白い色が特徴なのでチーズケーキの色も邪魔せず作ることができました。他にもアルファ化米粉は気泡を保つ働きがあるので、生クリーム気泡を保ち、口に入れるとふんわりととろける食感にできました。レアチーズケーキをのせるクッキーの部分も板チョコとアルファ化米粉、豆乳をまぜ簡単にフライパンで作れました。サクッとした食感がレアチーズケーキとマッチしています。ケーキ型に固めたものと、手軽につまんで食べられる様に2種類の盛り付けをしました。

○所要時間(40分)

○材料(4人分)

【レアチーズケーキ】

アルファ化米粉	20g
クリームチーズ	120g
マスカルポーネ	100g
加糖ヨーグルト	140g
植物性生クリーム	100g
砂糖	8g

【チョコレートクッキー】

板チョコ	2枚
豆乳	大さじ2
山大アルファ化米粉	大さじ4

○作り方

1. 室温にもどしたクリームチーズ、マスカルポーネをボウルに入れて、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜる。
2. 1にヨーグルトと山梨アルファ化米粉をいれてゴムべらで混ぜる。
3. 生クリームと砂糖を角が立つまでしっかり泡立てる。(氷水をあてながら)
4. 2のボウルに3の生クリームをいれてふんわり混ぜる。
5. 冷蔵庫でしばらく冷やす。
6. 板チョコレート適当な大きさに割って片手鍋にいれ弱火にかけとがす。
7. 豆乳、山梨アルファ化米粉をいれてゴムべらで混ぜる。
8. フライパンに丸く落として片面を焼く。
9. ケーキ型の下に敷き、レアチーズ生地を置いて再び冷蔵庫で冷やす。
10. クッキー生地を並べてスプーンで成形しまるく載せていく。

