

## 紅花・紅花若菜アイデアレシピ

材料 (6～8人分;直径18cm丸形1台分)	料理名 桃レアチーズケーキ～紅花ゼリーのせ～
土台 無塩バター 40g	
ビスケット 80g	
チーズ層 クリームチーズ 200g	
砂糖 60g	
生クリーム 200ml	
レモン汁 大さじ3	
粉ゼラチン 8g	
ゼリー層 乾燥紅花 大さじ1	
粉ゼラチン 3g	
砂糖 15g	
水 100ml	
黄桃の缶詰 1缶	
(シロップ50ml)	
<b>《作り方》</b>	
<b>①(下準備)</b> 乾燥紅花は80℃のお湯で15分浸し、水気を切る。 バターとクリームチーズを室温に戻す。 型にラップを敷く。	<b>⑦(チーズ層)</b> <b>③</b> で作った台に <b>⑥</b> の生地を流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
<b>②(土台)</b> ビスケットをビニール袋に入れ、麺棒で細かく砕き、 バターを入れて袋の中で混ぜ合わせる。	<b>⑧(ゼリー層)</b> 水200mlと砂糖を鍋に入れて火にかけ、水大さじ2(分量外)でふやかしたゼラチンを入れ、溶けたら火を止める。
<b>③(土台)</b> ラップを敷いた型の底に敷き詰め、平らに押し固めて、冷蔵庫で冷やしておく。	<b>⑨(ゼリー層)</b> 粗熱が取れたら缶詰のシロップ50mlと紅花を入れ、常温になるまで冷ます。
<b>④(チーズ層)</b> ボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラでよく練り、 なめらかになったら砂糖を加え、泡立て器で混ぜる。	<b>⑩</b> <b>⑦</b> のチーズケーキの上に3mmほどの厚さにスライスした桃を並べ、
<b>⑤(チーズ層)</b> 生クリーム、レモン汁の順に加え、そのつどよく混ぜる。	コメント欄(調理のコツやおすすめのポイントなど)
<b>⑥(チーズ層)</b> 水大さじ3(分量外)でふやかしたゼラチンを電子レンジで20～30秒加熱して溶かし、 <b>⑤</b> に加え混ぜる。	缶詰のフルーツは好きなものに変えて作ることも可能です。 紅花の色素でゼリーがきれいに色づきます。 ゼラチンを溶かす際に沸騰させてしまうと、固まらなくなってしまうため、火加減には注意してください。
氏名 <b>松本 絵利加</b>	