

2.

カボチャとほうれん草と落花生の チーズケーキ kabochanのteatime

館山
じのもん料理
コンテスト



アピール
ポイント



頂いたかぼちゃが沢山余ってしまい、煮物や天ぷら等の料理も飽きてきた時に デザートにできないか？と考えた物でした。かぼちゃとクリームチーズが甘みと酸味のベストマッチに大人も子供も喜んで食べて頂ける味になりました。今回、「地の野菜を使った」ということで改めて、落下生とほうれん草を入れてみた所、落下生の歯ごたえがプラスされて新たな食感を生み出す事ができました。

材 料

- ・ かぼちゃ 1/4
- ・ ほうれん草 1/4束
- ・ 落花生 30g
- ・ クリームチーズ 200g
- ・ 生クリーム 200cc
- ・ 砂糖 100g
- ・ リッツ(クラッカー) 適量



作 り 方

- ①かぼちゃを一口大に切った物、ほうれん草を茹でる。
- ②茹でたかぼちゃの皮を取り、ほうれん草も2cm幅に切る。
- ③かぼちゃ、クリームチーズ、砂糖、生クリームをミキサーでクリーム状にする。
- ④③にほうれん草をざっくりと混ぜる。
- ⑤落下生を形を少し残すくらいにくだく。
- ⑥型に細かくくだいたリッツを敷く。
- ⑦④を型に流し入れる。
- ⑧落下生をざっくり混ぜる。
- ⑨170° に温めたオーブンで40～50分焼く。
- ⑩冷まして固まったら人数分に切る。