

## トマトのレアチーズケーキ 大河内小学校5年 久保田 幸優さんの作品

### ■材料（2人分）

ビスケット	25g	
バター	15g	
トマト	1/2 個	
クリームチーズ	50g	
A {	プレーンヨーグルト	25g
	生クリーム	25ml
	砂糖	15g
	レモン汁	小さじ 1
	バニラエッセンス	少々
ミニトマト	4 個	
[	ゼラチン	3g
	水	大きじ 1
砂糖	20g	
水	50ml	
ゼラチン	3g	
ミニトマト	1/2 個	
バジル	2 枚	

### 料理を作った感想

ミキサーを使うので私でも簡単にできました。

### 一緒に食べた人の感想

甘過ぎず、ほんのりトマトの味がして初めて食べた感覚。クリームチーズとトマトが合っていておいしい。

### ■作り方

- ① ビスケットをくだいて、溶かしたバターと混ぜる。型に入れて押し固め冷蔵庫に入れておく。
- ② クリームチーズは常温でやわらかくしておく。ゼラチンは分量の水にふり入れふやかしておく。
- ③ ミキサーにへたをとったトマト、②、Aを入れよく混ぜる。
- ④ ミニトマトを半分に切って、ビスケットをしいた型の内側にくっつけて、③をゆっくり流し込んで冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 鍋に水と砂糖を入れて、弱火で砂糖を溶かす。ゼラチンを入れ、ゼラチンが溶けたら火を止める。(ナパージュ)
- ⑥ ⑤のあら熱がとれたら、くし型に切ったミニトマトを入れてお皿に移して冷やす。
- ⑦ ミニトマトにかけて使ったナパージュの残りが冷めて固まったらスプーンで小さくくだいて④のレアチーズケーキの上がちりばめる。