

【提案者コメント】

わが家では旬の果物をドライフルーツにしています。柿やリンゴ、ナシ、桃、キウイ、ブルーベリーなどなど・・・

作ったりいただいたりと南信州は果物の宝庫だとつくづく思います。干柿や干しリンゴはお砂糖も使ってないので甘みがギュッと凝縮されているので砂糖を使わなくてもとても甘いケーキができます。

ドライフルーツを濃厚な市田ヨーグルトに一晩漬けると自然の甘さいっぱいの美味しいフルーツヨーグルトが出来上がるので、その甘みを生かしたチーズケーキを作りました。土台に入れたクルミもいいアクセントになっています。



作り方

1. 干柿と干しリンゴを1センチ角くらいに切ってヨーグルトと合わせて3時間～半日ほど置いておく。
2. クッキーをフードプロセッサーにかけ、細かくなったらクルミ、バター、牛乳を入れてしっとりするまで回し、ケーキ型の底に敷き詰める。
3. ゼラチンを水大さじ2(分量外)でふやかし、レンジに20秒ほどかけて溶かしておく。
4. クリームチーズを柔らかく戻してなめらかになるまで混ぜ、③のゼラチンを加えよく合わせる。
5. ①と④、レモンの皮のすりおろしとレモン汁をよく混ぜ合わせて、②の型に流し入れ、1時間ほど冷やし固める。

材料 4人分

干柿(市田柿や平無核)	150	g
干しりんご	100	g
市田酪農無糖ヨーグルト	200	g
クリームチーズ	100	g
レモン	1/2	個
(あれば地元産マイヤーレモン)		
粉ゼラチン	5	g
市販のバタークッキー	100	g
クルミ	20	g
バター	20	g
牛乳	1	大さじ