



# ジュークーキ (住警器)

## Let's try it!

### さあ、やってみよう

## 材料 (セルクル10個分)

### <土台>

- ・ビスケット (100g)
- ・無塩バター (50g)

### <レアチーズクーキ>

- ・粉ゼラチン (小さじ1+1/2)
- ・クリームチーズ (200g)
- ・砂糖 (70g)
- ・プレーンヨーグルト (100g)
- ・レモン皮のすりおろし (1/2個分)
- ・レモン汁 (大きじ1+1/2)
- ・カップ入りデザートヨーグルト (小さじ2)
- ・生クリーム (150ml)

### <サイダージュレ>

- ・水 (125ml)
- ・粉寒天 (2g)
- ・砂糖 (大きじ1+1/2)
- ・レモン汁 (大きじ1/2)
- ・サイダー (125ml (1カップ))

### <手作りトマトジャム>

- ・冷凍トマト (1,000g)
- ・グラニュー糖 (200g)



## 作り方

### <土台>

- ①ビスケットを粗く砕いてジッパー付きビニール袋に入れて、麺棒で粉状にします。
- ②バターを適当な大きさに切ってから金属ボウルに入れて、湯せんにかけて溶かしバターにします。
- ③大きめのボウルに①を入れ、②を細く入れながらよく混ぜる。
- ④セルクル等の容器の底に③を1/10ほど入れ、指で押し固めた後、コップの底で押し固め、冷蔵庫で冷やします。

### <レアチーズクーキ>

- ①金属のボウルに水50mlを入れておき、粉ゼラチンを振り入れて水で戻します。
- ②ボウルにクリームチーズを入れ、砂糖を加えて泡立て器でよく練り、ヨーグルトを加えて混ぜます。
- ③ゼラチンを湯せん又は電子レンジで約30秒間加熱して溶かし、熱いうちに②に入れます。
- ④③にレモン皮とレモン汁を加えます。  
(カップ入りデザートヨーグルト小さじ2)
- ⑤生クリームをところどころまで泡立て、④に加えて混ぜます。
- ⑥土台 (ビスケット) が入っているセルクルなどの容器にレアチーズクーキを入れて、冷凍庫で10分 (冷蔵庫なら30分) 冷やします。
- ⑦⑥を取り出し、ジャムのをせます。

### <サイダージュレ>

- ①鍋に水と粉寒天を入れて5分ほどおき、中火で加熱します。沸騰したら弱火にして、ゴムヘラですっと混ぜながら2分加熱します。
- ②砂糖とレモン汁を入れてゴムヘラで混ぜて溶かす。
- ③ボウルに氷水を用意し、その上に鍋を置き、ゆっくり混ぜながらサイダーを注ぎます。

### <手作りトマトジャム>

- ①冷凍トマト (常温トマト) の皮をむきます。
- ②①とグラニュー糖を鍋に入れて煮ます。