

ダブルハート エアチーズケーキ

材料

< 上段 >

エアチーズケーキ …… 100g

イチゴジャム …… 30g

< 仕上げ用 >

エアチーズケーキ …… 25g

ココアパウダー …… 少々

イチゴジャム …… 少々

< 下段 >

エアチーズケーキ …… 200g

チョコフレーク …… 50g

作り方

- ① (下段) 砕いたチョコフレークを混ぜたエアチーズケーキを、お皿に置いた抜き型(15cm程度)に流し込みます。ゴムベラで平らにし、5~10分冷凍します。温めたナイフで型のふちをなぞって外し、茶こし等でココアパウダーを振ります。
- ② (上段) 下段のケーキの上に抜き型(10cm程度)を置き、イチゴジャムを混ぜたエアチーズケーキを流し込みます。平らに整え、5~10分冷蔵した後、型から外します。周りにエアチーズケーキを絞り、内側にジャムを流し入れます。お好みで飾りつけをしたら出来上がり。



エアチーズケーキ

材料(3人分)

フィラデルフィアクリームチーズ …… 100g

生クリーム …… 200ml

砂糖 …… 20g

作り方

- ① 常温に戻したクリームチーズと砂糖を軽く混ぜあわせます。
- ② 生クリームをホイップします。(七分立て)
- ③ 1と2をよく混ぜ合わせ、全体にふんわり弾力が出たら完成です。

