

# カッターチーズのケーキ



## 材料 (6人分)

### カッターチーズ

- 明治おいしい牛乳(500mlパック)  
..... 1と1/2本(750ml)
- レモン果汁 ..... 大さじ3
- マクビティダイジェスティブビスケット  
..... 6枚
- 明治北海道バター ..... 20g  
(または 明治チューブでバター1/3)
- 明治北海道十勝フレッシュ 100  
..... 75ml
- ゼラチン ..... 5g
- 砂糖 ..... 53g
- レモン果汁 ..... 大さじ1と1/2
- キルッシュ  
..... 小さじ1と1/2 (お好みで)
- 白桃(缶詰) ..... 適量(75g程度)

### 下準備

型を用意します。空いた牛乳パック(500ml)を水洗いして水気をふき、口を全部あけます。側面を1辺だけ切り抜き、口の部分をホチキスやテープでとめます。

### 1人分の栄養価

|                 |              |              |
|-----------------|--------------|--------------|
| エネルギー / 237kcal | たんぱく質 / 6.4g | 脂質 / 9.9g    |
| 炭水化物 / 18.8g    | カルシウム / 96mg | 食塩相当量 / 0.2g |

## 作り方

- 1 ビスケットをビニール袋に入れ、めん棒で砕いて細かくします。溶かしたバターを加えてよく混ぜ、型の底に平らにしきつめて、スプーンなどでしっかり押さえて、冷蔵庫で冷やします。
- 2 水大さじ1と1/2にゼラチンをふり入れて、軽く混ぜてふやかします。
- 3 カッターチーズを作ります。鍋に牛乳を入れて60℃くらいに温め、レモン果汁大さじ3を加えて静かに混ぜます。分離してきたらクッキングペーパーをしいたざるにあけて、水分(ホエー)をきります。ほぼホエーがきれて、まだ少し温かいうちにざるでこします(150~165gくらいのカッターチーズができます)。※ホエーは「チョコで本格ハッシュドビーフ」の炊飯に使います。
- 4 ボウルに生クリームを入れて、氷水で底を冷やしながらか7分立てにします。
- 5 ③に砂糖を加えてすり混ぜます。砂糖が溶けたら、レモン果汁大さじ1と1/2、湯せんで溶かした②のゼラチン、キルッシュを加えて混ぜ、④を加えて混ぜ合わせて①の上に流します。表面をならして冷蔵庫で1時間くらい冷やし固めます。
- 6 型を切ってはがし、切り分けて器に盛り、フルーツをのせます。

### 使用した商品



明治おいしい牛乳



明治北海道十勝  
フレッシュ 100



明治北海道  
バター



マクビティダイジェス  
ティブビスケット

または



明治チューブで  
バター 1/3