

「ミルキーパンダ」～ラズベリーソースと  
グリーンソイビーンズソースを添えて～



🕒 材料・分量(4人分)

🍲 作り方

＜レアチーズ＞

- ・生クリーム……120ml
- ・ヨーグルト……80g
- ・クリームチーズ……200g
- ・レモン汁……30ml
- ・卵白……1個
- ・ゼラチン……6g
- ・グラニュー糖……60g
- ・ビスケット……35g
- ・バター……30g

＜かぼちゃゼリー＞

- ・かぼちゃ……150g
- ・ゼラチン……4g
- ・砂糖……60g
- ・水……190ml

＜生チョコ＞

- ・チョコ……3枚
- ・生クリーム……15ml

＜黄色いチョコ＞

- ・ホワイトチョコ……2枚
- ・加糖バター……60g

＜グリーンソイビーンズソース＞

- ・枝豆……50g
- ・生クリーム……100ml
- ・砂糖……15g

＜ラズベリーソース＞

- ・ラズベリー……50g
- ・ヨーグルト……30g
- ・砂糖……5g

＜あめ細工＞

- ・水あめ……15g
- ・水……25ml
- ・砂糖……35g

＜レアチーズ＞

- ① ビスケットを細かく砕き、溶かしたバターを少しずつ加える。
- ② 型の底に敷き詰める。
- ③ 生クリームを8分立てに泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。
- ④ クリームチーズをボウルに入れ、なめらかになるまで練り、グラニュー糖50gを2,3回に分けて加えて混ぜる。
- ⑤ 卵白にグラニュー糖10gを加え8分立てにする。
- ⑥ ②にヨーグルト、レモン汁、ゼラチンを加え、こし器でこす。
- ⑦ ④に③を加えへらで切るように混ぜ、②の型に流し込み、冷蔵庫で冷しておく。

＜かぼちゃゼリー＞

- ① 加糖バターをレンジにかけ、柔らかくし、こし器でこす。
- ② 鍋に砂糖、水、ゼラチンを入れ沸騰させる。
- ③ ②にかぼちゃを加え火を止め、こし器でこし、冷蔵庫で10分冷やす。冷えたらレアチーズケーキの型に流しこむ。

＜生チョコ＞

チョコを湯せんで溶かし、生クリームを加え、薄く平らにし冷蔵庫で冷やし固める。

＜黄色いチョコ＞

ホワイトチョコを湯せんで溶かし、加糖バターを加え、薄く平らにし冷蔵庫で冷やし固める。

＜グリーンソイビーンズソース&ラズベリーソース＞

薄皮を剥いた枝豆と生クリームと、砂糖をミキサーにかける。  
ラズベリーとヨーグルト、砂糖をミキサーにかけ、こし器でこす。

＜あめ細工＞

鍋に水あめ、水、砂糖を加え、温め、きつね色になったら火を消す。  
少しかき混ぜ、トロトロになってきたらクッキングシートにたらし。  
あめが固まるまで冷蔵庫で冷やしておく。

＜仕上げ＞

写真のように飾りつければ完成!!



- ・レアチーズケーキを作る際、ミキサーをつぶさないよう切るように混ぜる
- ・あめ細工を作る際、クッキングシートに刃をつける取れやすくなります。