

「レモネードの素」で スコップレモンレアチーズケーキ



※写真はイメージです



使った商品はこちら

ISETAN
MITSUKOSHI **THE FOOD**
レモネードの素

果皮も一緒に搾汁。瀬戸内産レモン
本来の味や香りを閉じ込めました。
アイスでもホットでも！

【材料（18cmx8cm テリーヌ型1個分）】

「レモネードの素」	-----	大さじ3
スポンジケーキ（市販）	-----	1台
○クリームチーズ（常温に戻す）	-----	300g
○砂糖	-----	50g
○「レモネードの素」	-----	小さじ2
生クリーム	-----	200ml
ラズベリージャム	-----	大さじ3～4
レモンの皮のすりおろし	-----	適量
タイム	-----	適宜

【作り方】調理時間 約30分（冷蔵庫で冷やす時間を除く）

1. スポンジケーキは1.5cmの厚さに切り、型に合わせて2枚分成形し、「レモネードの素」を染み込ませる
2. ○をボウルに入れてなめらかになるまで攪拌する
3. 生クリームを7分立てにし、2に合わせる
4. 容器に1の半量、3の半量、1の半量、ラズベリージャム、3の半量の順に重ねて層にする
5. 冷蔵庫で4～5時間冷やす
6. レモンの皮のすりおろしをふり、タイムをのせる