

## スルガエレガントのジュレ&レアチーズケーキ



青島ミカンと並ぶ静岡市の代表的なかんきつ類スルガエレガントは、ビタミンC豊富でジューシーな果実です。生産者の太田壽美子(すみこ)さんに、ほどよい酸味と糖度高めの特徴を生かした、甘さ控え目で簡単にできるデザート2品を教えてくださいました。

### ■1人分/ジュレ

エネルギー:054kcal タンパク質:1.5g

### ■1人分/レアチーズケーキ

エネルギー:150kcal タンパク質:3.5g 脂質:10.2g 塩分:0.2g

### メモ/スルガエレガント(静岡市)

甘夏類のスルガエレガントは、なめらかな果皮、さわやかな甘さと香りでエレガントの名にふさわしい果実です。生産者の長年の努力により、甘夏と文旦を交配させて誕生。スルガエレガントとして商標登録され、静岡市の特産品となっています。1月下旬から収穫を始め、甘みを深めるため1カ月ほど貯蔵。3月1日(月曜日)から市場販売されます。お問い合わせは、JA 静岡市柑橘共選場、TEL054(247)7210まで。



### 材料【4人分】

#### ■ジュレ(写真手前)

スルガエレガントの果肉 100g(約半個分)・果汁 100cc(約1個分)、水 180cc、ゼラチンパウダー 5g、砂糖 30g

※果肉:皮をむいてほろ(袋)をはずしたもの。

#### ■レアチーズケーキ(写真奥)

スルガエレガントの果肉 100g、A[クリームチーズ 120g、ハチミツ 40g、プレーンヨーグルト大さじ2]、水 25cc、ゼラチンパウダー2.5g

### 作り方/ジュレ/所要時間/約20分冷蔵時間は約2時間

- (1) 水にゼラチンパウダーを振り入れ、沸騰させないよう煮溶かし、砂糖を入れ溶かす。
- (2) (1)に果汁を入れ、混ぜ合わせる。

- (3) 器にほぐした果肉を入れてから(2)を流し、冷やして固める。
- (4) お好みに生クリームを飾る。

**作り方／レアチーズケーキ／所要時間／約 30 分冷蔵時間は約 2 時間**

- (1) 厚手のビニール袋に果肉を入れてほぐし、A の材料を入れよくもむ。
  - (2) 水にゼラチンパウダーを入れ、湯せんで溶かし(1)に入れてよくもむ。
  - (3) ビニール袋の先をはさみで切り、器の中に搾り出し、冷やして固める。
- ★レアチーズケーキにジュレを乗せ、二層にしてもおいしくいただけます。