



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

235

かずぷう

タイトル:

いわき産かぼすのチーズケーキ



スカイストアーさんで、いわき産かぼすが販売されているとのことで、早速購入して、またチーズケーキを焼きました。かぼすやすだち等は一度冷凍すると、外の皮も柔らかくなって使いやすいと友人に教わったので、かぼすは一度冷凍して、まだ凍ってるうちに薄く輪切りにしました。

まるまる2個入れたのは少し多かったかなと思いましたが、できあがりには大人な味で美味しくできました。

最後に切り分けるのを考えたら、一番上に乗せるのは輪切りのままでなく半分か1/4に切った方が良かったんですが、とりあえず撮影用としては良かったです。(かぼす率が高く、できたてはやわらかかったので型から出して少し崩れましたが、冷やしたらしっかり固まりました。

かぼすの水分はどこに吸収されたの~というくらいしっかりしてます。)

これから柑橘系が旬でいろいろ出回るので、是非作ってみてくださいね~。

次は、いわき産シークワサーで作ってみる予定です。

レシピはクックパッドからいただいています。濃厚なので最近では砂糖を半分くらい(40gほど)にしてちょうど良いなと思ってます。