

ふらの野菜を使った

逸品レシピ紹介

# キャロットチーズケーキ

～キャロットジュレをのせて～



## 材料①

＜チーズケーキ＞  
（下の部分）

人参・・・2本      りんご・・・1/2個  
ゼラチン・・・5g袋×3      水・・・50cc

A { クリームチーズ・・・200g  
ヨーグルト・・・1/2カップ  
生クリーム・・・150cc  
砂糖・・・大3  
レモン汁・・・大2

## 材料②

＜キャロットジュレ＞  
（上の部分）

人参・・・1本  
砂糖・・・大3  
ゼラチン・・・5g  
水・・・250cc  
レモン汁・・・大2

## 作り方

＜キャロットチーズケーキ＞

- 1.人参、りんごを薄く切り、ひたひたの水で柔らかく煮る。
- 2.1をミキサーにかけ、Aの材料を加え、なめらかになるまで混ぜる。
- 3.ゼラチンを水で溶かし、2に加え混ぜ、型に入れて冷やし固める。

＜キャロットジュレ＞

- 1.人参をすりおろす。砂糖、水を入れ、3分くらい煮る。
- 2.レモン汁、ゼラチンを加え溶かしたら、型に入れて、冷やし固める。
- 3.チーズケーキの上にジュレをのせて飾る。

【味付けポイント・自己PR】

- ☆キャロットジュレは、すりおろした人参を使って、食感が出るようにした。
- ☆水を少なめにして固めれば、ゼリーになる。
- ☆2層にしたが、それぞれ別に食べてもおいしい。

JAふらの南富良野支所女性部  
「漬物・特産物料理コンクール」レシピ集より  
第43回(平成26年) 南富良野町幾寅 森 美幸さん考案レシピ

[ふらの野菜を使った逸品レシピ集へ](#)