



かんたんレアチーズ  
クリームでつくる、  
フルーツパフェ

レシピ作成：新井直之

### 材料（1人分）

A.<レアチーズクリーム>

- ・クリームチーズ 200g
- ・生クリーム 35%200ml
- ・きび糖大さじ1～2

B.<トッピング>

- ・好みのフルーツ適量

(今回は甘夏を使用しました。酸味のあるものがよく合いますのでいちごやりんごなど好きなフルーツがあればご準備ください。)

- ・クッキー

(今回は私の方でお持ちするポレンタアーモンドクッキーです。

ポレンタはとうもろこし粉です。)

### 使用する調理器具

- ・フードプロセッサー
- ・ゴムベラ
- ・スプーン二つ(大さじ)
- ・めん棒
- ・オーブンレンジ
- ・クッキングシート
- ・好きなクッキー抜型
- ・まな板
- ・包丁
- ・盛り付け用グラス

### 作り方

[ 16:30 の配信までに、ご自宅で準備しておいていただきたいこと ]

調理器具の準備 / zoom のセッティング / オープンを 170°C にセットする

- 1 クッキー生地をめん棒で伸ばし、型抜きをする
- 2 オーブントレーにクッキーを並べ、10分でセットする
- 3 材料Aをフードプロセッサーでまわして泡立てる。クリーム状に固くなったらOK。
- 4 トッピング用フルーツをカットする
- 5 クッキーをオーブンから取り出し、冷ます
- 6 盛り付け用グラスに3を盛り付け、フルーツ、クッキーをトッピングする