

# 尾道のたそがれ

材料 (6人分)

松田直美さん

## 【レアチーズケーキ】

クリームチーズ	100g
生クリーム(植物性)	100g
牛乳	25g
砂糖	25g
レモン汁	少々
ぶどうジャム	65g
ゼラチン	3g
水	大さじ1

## 【ぶどうのジュレ】

アガー	5g
水	200g
砂糖(グラニュー糖)	50g
デラウェア	

## 【ぶどうのソース】

デラウェア	1房
砂糖(グラニュー糖)	大さじ2程度

## 【ぶどうのジャム】

デラウェア	1房
砂糖(グラニュー糖)	大さじ1



## 作り方

### 【ぶどうジャムを作る】

ぶどうの皮を取り、鍋にぶどうの実・皮・砂糖を入れ、火にかける。

ぶどうに色が付いたら、皮を取り除き、少しとろみか付くまで加熱。

### 【レアチーズケーキ】

クリームチーズ、生クリーム、牛乳、砂糖、レモン汁をミキサーにかけ、攪拌する。

取り出し、水でふやかしておいたゼラチンを加え(湯せんで溶かしておく)、ジャムも加え、容器に入れ、冷やし固める。

### 【ぶどうのジュレ】

アガーに砂糖の半分を加え、合わせておく。

水に残りの砂糖を加え、火にかける。アガーも加え、80℃になるまで加熱。粗熱を取り、とろりとしてきたら、レアチーズの上へのせ、皮を取ったぶどうを浮かべる。

### 【ぶどうのソース】

皮を取ったぶどうと砂糖を加え、火にかける。少しとろみがつくまで煮る。