

♡お食事の紹介♡

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【豆腐のチーズケーキ】をご紹介します。



豆腐のチーズケーキの材料

(作りやすい量:10人分)

・絹ごし豆腐	200g
・生クリーム	150g
・砂糖	55g
・牛乳	75g
・ゼラチン	8g
・水	30g
・レモン汁	25cc
・フルーツ(好みの物)	適量

◀作り方▶

- ①ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
- ②豆腐は水切りしておく。
- ③豆腐と生クリームをミキサーにかける。
- ④牛乳を鍋に入れ火にかけ砂糖を溶かし、約60℃になったら①のゼラチンを溶かす
- ⑤ボールに③とあら熱を取った④とレモン汁を混ぜる。
- ⑥きれいに混ぜたらバットに流し冷やし固める。
- ⑦適当な大きさに切って好みのフルーツソースをかけ出来上がり。

*ゼラチンは、沸騰させたり果物と和えたりすると固まらないことがあります。(パイナップル、メロン、キウイなどはゼラチンを分解する酵素を含んでいます)