

2022年度 東洋大学・盛岡市協定による地方創生プロジェクト
第2回目「いちご」を使ったレシピの提案

東洋大学経済学部総合政策学科3年

氏名：山口遥加（やまぐちはるか）

学籍番号：1230200112

メール：s12302001122@toyo.jp

「いちごとナッツのカッサータ」



【材料（2～3人分）】

クリームチーズ	150g
生クリーム	100ml
グラニュー糖	20g
冷凍いちご	90g
ナッツ類	20g
バニラエッセンス	3～5滴

【作り方】

- 1, クリームチーズを常温に置いておく。
いちごをスライスし、ナッツ類を粗く刻んでおく。
- 2, クリームチーズをボウルに入れて滑らかになるまでゴムベラで混ぜておく。
- 3, 別のボウルに生クリームとグラニュー糖を加え、ハンドミキサーでツノが立つまで泡立てる。



- 4, 2に3を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
バニラエッセンスも加える。
- 5, 冷凍いちごとナッツ類を加えさっくりと混ぜる。
(混ぜすぎると冷凍いちごの色で生地が染まってしまうので注意!)



- 6, 敷き紙を敷いたパウンド型に流し入れて表面を整え、冷凍庫で1時間以上冷やし固める。

7, 飾りに上にいちごをトッピングしても綺麗です。



8, カチカチな場合は少し常温において、適当な大きさにカットし完成。

【コメント】

クリームチーズと生クリームの濃厚な口当たりなので、小さくカットしても充分食べ応えがあります。

フルーツを多めに使用するとよりさっぱりと食べることが出来ます。