

審査員特別賞	
レシピ名	みかんのレアチーズケーキ
レシピ	<p>① みかんのコンポートを作ります。みかんは皮をむいてから、45℃位の湯に浸す。それから筋を取る。</p> <p>② 鍋に水とグラニュー糖を入れてシロップを作り、①を入れて10分位煮ます。粗熱が取れたら冷蔵庫に置いて半日おく。</p> <p>③ 土台を作ります。グラハムクラッカーはビニール袋に入れて麺棒で叩いたり転がしたりして細かくする。溶かしバターと合わせて型の底に固く敷き詰める。型の周りにみかんを6等分にカットしたものを張り付ける。</p> <p>④ レアチーズを作ります。クリームチーズを柔らかくしてグラニュー糖、プレーンヨーグルト、レモン汁、溶かしたゼラチンの順で混ぜる。</p> <p>⑤ ④を③に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>⑥ シロップゼリーを作ります。シロップと細かく刻んだみかんを沸騰直前まで温めて、戻しておいたゼラチンを入れて溶かす。氷水で冷やして固まった上に流し入れて再び冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>⑦ 固まったらお好みの大きさにカットする。</p>
材料	<p>【材料12cmセルクル型1台分】</p> <p>〈みかんのコンポート〉</p> <ul style="list-style-type: none"> みかん(小)：1K 水：500cc グラニュー糖：150g <p>〈レアチーズ〉</p> <ul style="list-style-type: none"> クリームチーズ：80g プレーンヨーグルト：80g グラニュー糖：20g レモン汁：小さじ1 板ゼラチン：3g <p>〈土台〉</p> <ul style="list-style-type: none"> グラハムクラッカー：60g バター：30g みかん：2個 <p>〈シロップゼリー〉</p> <ul style="list-style-type: none"> シロップ：100cc 板ゼラチン：2g みかん：2個
使用 ジオパーク食	みかん、チーズ、バター
審査講評	<ul style="list-style-type: none"> みかんがそのまま使われていて食感もいい。 みかんとレアチーズというシンプルな組み合わせが良い。 お土産品であっても良いレシピだと思う。