

2018高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立高陽東高等学校
応募者氏名	信末 麻由子
応募作品名	トマトとチーズのひんやりケーキ
使用した野菜	トマト
学年	3年

セールスポイント（工夫した点など）

・祖母がトマトとチーズが大好きで食事がとれなくなったときにひんやりとしたデザートがあればいいなと思ったから。（15cmケーキ型1個分）

材料	分量g（2人分）	材料	分量g（2人分）	作り方
ホットケーキミックス	75g			①トマトを上を飾る分を残して小さく切り、砂糖をかけておく。30分おいてトマトの実と汁を分ける。 ②30分おいてトマトの実と汁を分ける。クリームチーズを練り②のトマトの汁を少しずつ混ぜる。 ③ゼラチンは水に入れレンジで30秒加熱。④にレモン汁とトマトの実を混ぜる。⑤も加える。 ④ケーキ型の底にホットケーキをしきその上に流す。 ⑤冷蔵庫で冷やす。
卵	1/2			
牛乳	65cc			
トマト	2個			
砂糖	50g			
レモン汁	小さじ1			
クリームチーズ	200g			
ゼラチン	8g			
水	80cc			