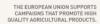
RedGoldFromEurope The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.















RedGoldFromEurope The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



「レッドゴールドフロムヨーロッパ」があなたのバレンタインデーを特別な 日にします!

ヨーロッパの美味しいトマト缶で甘美で素敵なバレンタインデーお過ごし下 さい。

2024年2月13日 東京

愛する人をびっくりさせるバレンタインデーのスペシャルデザートは、とっ てもユニークでとっても美味しいトマトチーズケーキです。トマトは植物学 的には果物ですので、デザートに使っても楽しめます。缶詰のトマトには特 に、男性ホルモン/テストステロンとセクシュアリティを増す強力な抗酸化 作用があります。

《トマトチーズケーキ レシピ》

調理時間 2時間30分

6人分

くケーキベース>

バター 120g

バジリコ 50g

ジンジャービスケット 125g

くフィリング>

砂糖 120g

卵黄 4個分

EX バージンオリーブオイル 大さじ 1

リコッタチーズ 500g (できれば水牛乳のもの)













RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



レモンの皮 1個分

<トッピング>

トマト水煮缶(ホールタイプ) 175g

水 50ml

砂糖 大さじ1

セロリ 1本

塩 5g

ゼラチン 1シート

<トマトジャム>

トマト水煮(ホールタイプ) 1kg (汁ごと)

砂糖 300g

塩 10g

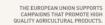
バジリコの葉 20枚

レモンの皮 1個分

- ①ケーキベースを作る。バターは室温にもどし、ジンジャービスケットは砕いておく。バ ターとバジリコをブレンダーにかけ、そこにビスケットも加える。これをケーキ型の底と サイドに敷き、冷蔵庫で冷やしておく。
- ②フィリングを作る。リコッタチーズは室温で柔らかくしておく。卵黄と砂糖、オリーブ オイルを泡立て器でまぜ、リコッタを加えて一緒に泡立てる。
- ③オーブンを 175℃に予熱する。ケーキベースにフィリングを流し入れ、オーブンで 20 分、フィリングがダレなくなるまで焼く。トマトトッピングを作る間冷やしておく。









RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



- ④ゼラチンは水に漬けておき、絞る。トッピングのトマトをフォークでつぶし、水、砂 糖、角切りにしたセロリとあわせて8分間加熱する。ゼラチンを加える。
- ⑤ゼラチンが溶けるまで数分加熱し、漉しながらケーキ型に流し入れる。さます。
- ⑥ジャムを作る。トマトは刻んでおく。(汁も使う)ジャムの材料をすべて合わせて鍋に 入れて火にかけ、沸騰させる。火を弱め、フタをせずに、とろりとしてジャム状になるま で1時間程度煮る。出来上がったらさまし、冷やしておく。
- ⑦チーズケーキを切り分け、スプーンで⑥を取り、それぞれのケーキに添える。

Enjoy. It's from Europe.

更なるレシピはこちらから: www.redgoldfromeurope.jp メディアコンタクト先: k.miyaguchi@redgoldfromeurope.com





