

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

＜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

＜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