

# 第9回「スイーツ」レシピコンテスト 応募用紙

令和3年度 テーマ:チョコレートを使ったスイーツ

立 中学校

年 組 名前

(女・男)

年 組 名前

(女・男)

作品名

ここに作った人と作品が  
一緒に写っている写真を貼ってね  
(横長指定)

★作った人のコメント★  
工夫した点や、  
アピールポイントを書こう!



★材料★ ( 人分)

材料名	分量				



★作り方★ (簡単に書いてください)

# 第9回 「スイーツ」レシピコンテスト 応募用紙

令和3年度 テーマ:チョコレートを使ったスイーツ

〇〇市立

△△中学校

※記入見本

〇年 〇組 名前 ふりがな 山学 やまがく 花子 はなこ (女・男) 〇年 〇組 名前 ふりがな 知立 ちりゅう 太郎 たろう (女・男)

## 作品名 トマトのレアチーズケーキ



### ★作った人のコメント★ 工夫した点や、 アピールポイントを書こう！

赤・白・緑のきれいな色使いがポイントです。トマトとレアチーズは意外な組み合わせかもしれませんが、さっぱりとして美味しいですよ😊 スポンジの代わりに、カステラを使うことで簡単に作れるよう考えました！！

### ★材料★ ( 1 人分)

材料名	分量			
《トマトジャム》		・ゼラチン用の水	〇ml	
・トマト	〇個	・生クリーム	〇ml	
・レモン汁	〇ml	・牛乳	〇ml	
・グラニュー糖	〇g	《仕上げ用》		
《トマトのコンポート》		・カステラ	〇cm	
・クリームチーズ	〇g	・ミント	〇枚	
・グラニュー糖	〇g			
・レモン汁	〇ml			
・板ゼラチン	〇枚			

### ★作り方★ (簡単に書いてください)

- 《コンポートを作る》  
プチトマトとグラニュー糖、水を鍋に入れて、  
トマトの形が崩れないように気を付けながら柔らかくなるまで煮る。
- 《ジャムを作る》  
トマトの薄皮をむいて細かく切り、鍋に入れる。  
グラニュー糖とレモン汁を加え、水分がなくなるまで煮る。
- 《チーズケーキを作る》  
ボウルにチーズと砂糖を入れ、クリーム状になるまで混ぜる。  
レモン汁、ふやかしたゼラチン、生クリーム、牛乳を入れて混ぜる。
- 《盛り付ける》  
ガラスの下にカステラをしき、3を入れ冷蔵庫で固める。  
固まったら、2を乗せ、また3を入れて冷蔵庫で固める。  
これをもう一度、繰り返して一番上に1とミントを乗せる。