

島人参 生チョコチーズキューブ

【考案理由】

汁物、煮物、炒め物などの料理によく使われているが、デザートとしてはあまり食べられていなかったのので、若者や女性にも食べてもらえるような物を作りたいと思い、島人参生チョコキューブチョコを作りました。また、調理方法も簡単で、失敗しにくい調理法なので、だれでも作っておいしく食べることができるような物にしました。

レシピ

【調理時間】

調理時間：約 30 分、冷凍時間：約 1 時間

【材料】（1.5cm 角約 20 個分）

材料 A

- ・島人参 …………… 80g
- ・水 …………… 少々

材料 B

- ・クリームチーズ … 90g
 - ・マショマロ ……… 20~30g
- ※マショマロは着色されていないもの

材料 C

- ・板チョコ …………… 1 枚
- ・生クリーム ……… 大さじ 3 杯

ビター味にしても
美味しいよ！！



【使用する道具】

- | | | |
|--------|----------|-------------------|
| ・電子レンジ | ・木べら | ・サランラップ |
| ・耐熱皿 | ・ボウル | ・クッキングシート |
| ・爪楊枝 | ・大さじスプーン | ・四角い容器（約 10×15cm） |
| ・こし器 | ・包丁 | ・糸 |

【作り方】

*下準備

- ・クリームチーズは常温に戻しておく。
- ・四角い容器にクッキングシート又はサランラップを敷いておく。



(1) 島人参をきれいに洗い、3mm ほどの幅に小さく切って耐熱皿に水少々をいれてラップをし、900W の電子レンジで 2~3 分温めて爪楊枝でさしてスッと通れば良い。



(2) 温めた島人参を木べらを使ってこし器で裏ごしする。その間に B の材料を耐熱皿に入れ、900W の電子レンジで約1分温める。島人参を裏ごしすると、皮の部分が残るが、捨てないでとっておく。



(3) 裏ごしした島人参と温めた B の材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。混ぜ合わさったら(2)で出た島人参の皮の部分も混ぜ合わせる。



(4) あらかじめ準備しておいた四角い容器に(3)を流し入れる、冷凍庫で冷やす。



(5) (3)を冷やしている間に生チョコの部分を作る。C の材料を耐熱皿に入れ、900W の電子レンジで1分程度温める。温めた C を茶色一色になるまで混ぜ合わせる。



(6) (3)を冷凍庫から取り出し、(5)を上流し入れる。



(7) 冷凍庫に(6)を入れて冷やす。

(8) 触っても指に付かない程度に固まったら、糸をピンとはり、四角く切って完成！！

