



오븐 없이 만드는 치즈 케이크

김현주

12월엔 가장 기쁜 소식이 있죠? 뭘까요? 네, 바로 아기 예수님의 탄생 소식이에요. 12월 25일 예수님의 생일을 맞아 오늘은 케이크를 만들어 보려고 해요. 케이크를 만들려면 오븐도 있어야 하고 필요한 준비물이 많은데요, 오늘은 오븐 없이 치즈 케이크를 만들 거예요.

화려하게 등장해 멋지게 우리를 구원하실 줄 알았던 예수님, 하느님의 아드님께서 작고 초라한 마구간에서 태어나셨어요. 오늘 오븐 없이 맛있는 치즈 케이크를 만들면서 예수님께서 왜 그렇게 부족한 가운데 태어나셨는지 묵상해 보면 좋겠네요.

우선 재료는 4인분 분량이고요, 다음과 같답니다.

크림치즈 200g, 설탕 60g, 플레인 요거트 150g, 생크림 180g, 가루 젤라틴 3ts(작은 수저), 물 3Ts(큰 수저), 까만 쿠키 100g, 녹인 버터 30g



별도의 준비물로는 1,000ml 빈 우유팩 1개를 4등분 해 둡니다.



우선 까만 쿠키를 비닐에 넣고 곱게 으깨 주세요. 여기에 녹인 버터를 넣어서 잘 버무려 주세요.



가루 젤라틴에 3Ts 분량의 물을 넣고 잘 저어 놓습니다.



크림치즈는 거품기로 크림화시킨 다음
설탕과 플레인 요구르트를 넣고 잘 섞습니다.
여기에 물에 푼 젤라틴을 조금씩 넣어 가며 고루고루 섞일 수 있게 한 후, 빈 우유팩에 부어 줍니다.



이번에는 생크림을 크림화해야 합니다.
생크림을 원래 분량의 두 배가 될 때까지 거품기로 저은 뒤 위의 재료와 섞어 줍니다.



케이크 재료가 모두 완성되면 처음
에 버무려 놓았던 쿠키를 우유팩 밑
에 깔고, 손으로 눌러 단단하게 다
져 줍니다.



이제 케이크 재료를 다져 놓은 쿠키
위에 부어 줍니다. 그리고 냉동실에
넣어 약 1시간 정도 굳힙니다.



냉동실에서 꺼낸 우유팩 둘레를 뜨
거운 물수건으로 감싼 후 우유팩만
들어 올리세요. 그럼 멋진 사각 치
즈 케이크가 완성됩니다!



자, 이렇게 치즈 케이크가 완성되었습니다.
오븐 없이 만드는 치즈 케이크 참~ 쉽죠?
완성된 치즈 케이크를 맛있게 길 준비가 되었나요?
달콤한 초콜릿을 좋아한다면,
초콜릿으로 케이크 위를 장식해 보세요.
그럼 보기에도 좋고, 더 맛있게 먹을 수 있을 거예요.



우리는 오늘 케이크를 만드는 데 꼭 필요할 것만 같았던 오븐 없이도 멋진 케이크를 완성했어요. 그렇게 우리가
'이건 꼭 있어야 돼!' 라고 생각하는 것들이 막상 별로 중요하지 않을 수도 있답니다. 아기 예수님께서 동물들이 사
는 곳인 마구간에서 태어나셨지만, 사실 중요한 건 태어나신 장소가 아니라 아기 예수님 자체인 것처럼 말이에요.
예수님께서 그렇게 한없이 부족한 모습, 낮은 모습으로 태어나셔서 우리에게 더 큰 희망을 주세요. 그래서 우리
는 지금 겪는 어려움이나 부족함도 '예수님께 비하면....., 뭐 어때?' 하고 넘길 수 있게 되고, 기쁜 마음으로 아기
예수님을 맞이할 수 있게 되는 거예요. 그리고 나보다 더 부족한 친구, 이웃을 생각하고 그들에게 따뜻한 손길을
내밀 수 있다면 아기 예수님께 그보다 큰 선물은 없겠지요. 그러면 우리가 만 케이크를 맛있게 먹어 줄 수 있는
이웃은 누구일지 생각해 보며 이 시간 마무리하기로 해요.

김현주 선생님에게 용서란? 

어서온 한겨울 내한 눈이 밟고 밟아 왔다가 마스한 땀날 스르르 녹아내리는 것처럼 내 마음속에 피움에 대한 앙금이 녹아 버리는 것.