

イチゴのレアチーズケーキ



材 料（5 個 分）

ビスケット	… 5 個
イチゴ	… 10 個
水	… 大さじ 2
粉ゼラチン	… 5g
クリームチーズ	… 150g
A 砂糖	… 100g
レモン汁	… 大さじ 1
プレーンヨーグルト	… 大さじ 3
B 生クリーム	… 150ml
砂糖	… 大さじ 1

作 り 方

- 1) 型の底にビスケットを敷き、側面にスライスしたイチゴ（5 個分）を貼り付けておく。
- 2) 耐熱容器に水とゼラチンを入れ、600wの電子レンジで10～20秒程加熱してゼラチンを溶かす。
- 3) ボウルに室温に戻したクリームチーズとAを入れて混ぜ、②を加えてさらによく混ぜる。
- 4) 別のボウルにBを入れてとろっとするまで泡立てる。③と混ぜ合わせて①の型に流し、冷やし固める。型から外し、残りのイチゴをトッピングしたらできあがり。



イチゴの甘さとさっぱりさのバランスが絶妙♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

