

# 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!!

