

混ぜるだけで作れるチーズケーキ



乾パンタルトのチーズケーキ

分量：乾パンビスケット1袋(8枚) 18cmスープ皿1枚分

材料：ビニール袋・・・・・・・・・・・・・・・・1枚

(A) 乾パンビスケット・・・・・・・・1袋
水・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3
バニラエッセンス・・・・・・・・少々

ラップ(30×30)・・・・・・・・1枚

クリームチーズ・・・・・・・・200g

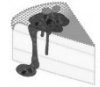
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・70g

プレーンヨーグルト・・・・・・・・150ml

(B) 水・・・・・・・・・・・・・・・・カップ1/4
粉ゼラチン(2.5g)・・・・1/2袋

レモン汁・・・・・・・・・・・・大さじ2

ブルーベリージャム・・・・・・・・大さじ2



作り方

- ① クリームチーズは室温で軟らかく戻す。耐熱容器に(B)を入れ、電子レンジで40秒加熱し溶かしておく。
- ② ビニール袋に(A)を入れ砕き、ラップを敷いた皿に平らに敷く。
- ③ ボウルにクリームチーズ、砂糖を加え泡立器でクリーム状になるまで混ぜ、プレーンヨーグルトを2~3回に分けて加え良く混ぜ、(B)、レモン汁を加え、②に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 固まったら等分に切り分け、ブルーベリージャムを飾る。



コツ・ポイント・情報

- ★乾パンタルトのチーズケーキの上にフルーツ缶詰で飾ってみましょう。
- ★ケーキを切り分ける時には、包丁を温めて切り分けると切り口がきれいに切れます。