

豆腐クリームのいちごレアチーズケーキ



ヘルシーで作り方も簡単。ちょっとしたおもてなしに。

お好きなジャムやフルーツで！

いちごが
かわいい！



材料(4人分)

容器…15センチ角の流し缶やプラスチック容器など

- A. ケーキ台 (ビスケット…8枚、バター…20g)
- B. 豆腐クリーム (木綿豆腐…100g(1/3丁)、牛乳…30cc、グラニュー糖…50g)
- C. フィリング (クリームチーズ…100g、レモン汁…大さじ1、スレーンヨーグルト…50g、粉ゼラチン…5g(4～5倍の水で戻す)、いちご4個)

やっぱり子どもは
デザート大好きよね！



作り方

- ① A. のビスケットを厚めのビニール袋に入れて、めん棒などでたたき、細かくしておく。分量のバターをレンジで溶かし、ビスケットに混ぜ、ややしっとりした生地にする。ラップを敷いた容器の底にギュッと押し付け平らにし、ケーキ台を作る。(チョコレートクッキーでも美味しい)。
- ② 電子レンジでクリームチーズを柔らかくする(600wで30秒くらい)。柔らかくなったクリームチーズをボウルに入れ、泡だて器でなめらかにしておく。
- ③ B. の木綿豆腐(良く水切りしたもの)、牛乳、グラニュー糖をミキサーにかける。なめらかなクリーム状になったら、レンジ600wで50秒くらい加熱し(ほんのりあったかい程度)、水で戻しておいたゼラチンを加え、ゼラチンがダメにならないようによく混ぜる。
- ④ ②のクリームチーズと③の豆腐クリームを合わせ、ヨーグルト、レモン汁を加えて更によく混ぜ、なめらかなフィリングを作る。
- ⑤ ①の容器に④を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。8個に切り分け、苺を4等分に切って上に飾る。