



レアチーズケーキ

材料 2個分

クリームチーズ 200g
ヨーグルト 80g
牛乳 100ml
砂糖 50g

レモン汁 小さじ 1/2
粉ゼラチン 小さじ4
水 大さじ2

作り方

- ① 小さな耐熱容器に水を入れ、粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておきます。
 - ② 別の耐熱ボウルに8等分に切ったクリームチーズを入れ、ラップなしで電子レンジ(500W)1分ほど加熱し柔らかくして、クリーム状になるまで混ぜます。さらに砂糖を加えて混ぜます。
 - ③ ②にヨーグルトと牛乳を入れ、その都度よく混ぜます。全体になめらかになったら、レモン汁も加えてさらに混ぜます。
 - ④ ①の粉ゼラチンをふやかしておいたものをラップなしで電子レンジ500Wで30秒加熱し、③少しずつ加え、よく混ぜます。
 - ⑤ 容器に④を容器のライン(約220g)まで静かに流し入れ、フタをして冷蔵庫で半日〜一晩冷やし固めます。
 - ⑥ 取り出す際は、つまようじ等で一度容器から縁を外し、ぬるま湯に約3秒つけてから、勢いよくひっくり返します。
- ※ぬるま湯の温度が高すぎる場合や長くつけすぎると取り外した際、レアチーズケーキの表面が少し溶けるおそれがあります。

★お好みでイチゴジャムやブルーベリーソース等をかけるとより一層美味しくいただけます！