

冷凍ビーツを使った

チーズケーキ



< 材料 >

ビスケット … 100g バター … 50g
粉ゼラチン … 7g 湯 … 40ml
A: ◎冷凍ビーツダイスカット … 15g
クリームチーズ … 250g ヨーグルト … 450g
生クリーム … 200cc 上白糖 … 60g
レモン汁 … 大さじ1

< 作り方 >

1. ヨーグルトを水切りする。
2. ビスケットを細かく砕き、溶かしたバターを混ぜ合わせる。
3. 2を型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。
4. ミキサーにAを入れ攪拌する。
5. ゼラチンを熱湯でよく溶かし、4に加え攪拌する。
6. 5を3流し込み表面を平らにして冷蔵庫で冷やす。
7. 固まったら型を外しお好みの大きさに切りお皿に盛り付けたら完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods