

【優秀賞】レアチーズケーキ

【材 料】

カッテージチーズ	100g
ヨーグルト	300g
生クリーム	100g
砂糖	100g A
レモン汁	大さじ1 A
ゼラチン	大さじ1
水	大さじ3
香辛子	3個



【下ごしらえ】

1. ゼラチンを水に振り入れふやかす。
2. 香辛子は種を取り除き、みじん切りと飾り用千切りにする。

【作り方】

1. カッテージチーズに砂糖を加えすり混ぜる。
2. ふやかしたゼラチンをレンジで溶かす。
3. ヨーグルトと 2 を混ぜる。
4. 生クリームをもったりするまで泡立てる。
5. 3に4とみじん切りにした香辛子を混ぜる。
6. 型、カップ等の入れ物に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
7. お皿に取り分けて、香辛子の千切りを乗せたら完成。

香辛子の香りが生きてます。