

みかんレアチーズケーキ



みかんレアチーズケーキ

1人前 128kcal

● 材料(8人前)

クリームチーズ	100g
砂糖	大さじ3
ヨーグルト	100g
生クリーム	100ml
みかんの絞り汁	50ml
ゼラチン	2袋(10g)
水	大さじ4
みかん	2個

● 作り方

- ①ゼラチンは水に振り入れしとらせておく。
- ②クリームチーズは室温におき、柔らかくする。
- ③②を泡立て器でよく混ぜ、クリーム状にする。
砂糖を加え更に混ぜ、生クリームも加えて混ぜ合わせる。
みかんの絞り汁、みかん1個をほぐして入れ、ヨーグルトを加えよく混ぜる。
- ④①をレンジ500Wで30秒加熱し、溶かす。
- ⑤③に④を加え混ぜる。
- ⑥器に流し、冷やし固める。
- ⑦固まったら型から取りだして、みかん1個をむいて飾る。