

ブルーベリーのレアチーズケーキ



<材料> 15cmのホール1個分

マリービスケット 12枚

バター 30g

(生地)

クリームチーズ 200g

砂糖 30g

ヨーグルト 100g

ブルーベリージャム 100g

レモン汁 大さじ1

生クリーム 100ml

ゼラチン 10g

水 大さじ3

(作り方)

- ① ビニール袋にビスケットを入れ、めん棒で砕き、溶かしバターを加えて、ビスケットと合わせる。バットにビスケットを敷き、冷蔵庫に入れておく。
- ② ボウルにクリームチーズ、砂糖を入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ③ ②にヨーグルト、ブルーベリージャム、レモン汁の順に入れ、その都度よく混ぜる。
- ④ 生クリームを7分立てに泡立てる。
- ⑤ 水でふやかしたゼラチンをレンジで40秒加熱して溶かし、③に入れて混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に生クリームを加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑦ ビスケットを入れたバットに生地を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。