

くりーむ レアチーズケーキ

材料 (15cm ケーキ型 1台分)

* ぼろたん	8 個
* クリームチーズ	200g
* 生クリーム	100g
* グラニュー糖	40g
* ヨーグルト	100g
* 水	50ml
* レモン汁	適量
* ゼラチンパウダー	5g
* バター	適量
* 栗の甘露煮(飾り付け用)	適量

甘露煮の作り方の説明は別ページをご参考下さい。



作り方

ぼろたんをゆで、果肉をはずしてあら熱を取っておく。
ぼろたんを袋などにいれ、細かくなるまでつぶし、バターを入れよくなじませる。な少つたぼろたんを、ラップを敷いたケーキ型に敷き詰め、平らにし
ま細かにおく。
ボグランニユーにクリームチーズ、グラニュー糖を入れ、よく混ぜる。
ボグランニユー糖が溶けてなくなったら、生クリーム、ヨーグルト、レモン汁を入れ、さらに入れ、ささに混ぜる。
のうちの1/4位を別のボールに分け、取り置いたのぼろたんをいれる。
切り分けて、栗の甘露煮を飾り付ける。