

三色チーズケーキ



材料（6コ分）

牛乳.....300cc
 生クリーム.....300cc
 チーズ.....60g
 さとう.....60g
 コーンスターチ.....大さじ3
 レモン汁.....大さじ1
 いちご.....3~6コ

 a粉ゼラチン.....小さじ1
 a水.....大さじ1

 b食べに(赤・緑).....少々
 b水.....少々

作り方

- ・ aの水に粉ゼラチンをふり入れて、ふやかしておく。
 - ・ bの食べには水少々とまぜて赤・緑を用意する。
1. なべに砂糖・コーンスターチを入れてゴムべらでまぜる。
 2. 牛乳・生クリームを加えてまぜてから弱火にかけて、まぜながらにする。
 3. とろみが出てきたらチーズを加えて溶けるまでにする。
 4. チーズがとけたら火を止めてゼラチンを加えてとかす。レモン汁もまぜ合わせる。
 5. 3等分し、白・食べにをまぜた桃色・緑色を作る。
 6. グラスに下から緑・白・桃色になるようにもり、れいぞう庫で冷やす。
 7. いちごをかざる。

【ワンポイント】

チーズはピザ用のチーズでのぶんりょうです。
 チーズによってとけるぐあいなどが少しかわりますが、
 スライスチーズやクリームチーズなどでも作れます。