

レアチーズケーキ



材 料	クリームチーズ……………200g	[A]
	プレーンヨーグルト…100g	砂糖……………大さじ3強
	ゼラチン……………8g	レモン汁……………大さじ2
	バター……………50g	黒酒……………大さじ3
	クッキー……………約10枚	

- 作
り
方
- ① クリームチーズとバターは常温にもどしておく。
 - ② ゼラチンは表示通りに溶かし、クッキーは砕いておく。
 - ③ ②のクッキーにバターをませこみ、ケーキの型に敷き詰めて冷やす。
 - ④ ボウルにクリームチーズを入れ、柔らかくなるまでよくませてAを加える。
 - ⑤ ④がよくまざったらヨーグルトを数回に分けてませこむ。
 - ⑥ ⑤を③の型に流し入れ、1～2時間冷やす。

イチゴジャム



材 料	イチゴ……………140g
	黒酒……………大さじ2
	砂糖……………大さじ3
	水……………カップ1/2弱
	レモン汁……………小さじ1

- 作
り
方
- ① ヘタを取ったイチゴを鍋に入れ、スプーン等で潰して黒酒、砂糖、水を加える。
 - ② ①を火にかけ、弱火で30分程煮てレモン汁を加え、とろみが出てきたら火を止める。