

# レアチーズケーキ

洋デザート

## 材料 (18cmの型1台分)

ビスケット	80g
バター	40g
クリームチーズ	250g
<b>A</b>	
└砂糖	60g
└プレーンヨーグルト	200cc
└レモン汁	40cc
<b>B</b>	
└粉ゼラチン	8g
└水	20cc
└キルシュ	10cc



## 作り方

- 1.** クリームチーズを室温に戻す。  
小さいボウルに粉ゼラチンを入れ、水とキルシュを加えてふやかしておく。  
オーブンを190℃に余熱しておく。
- 2.** ビスケットをフードプロセッサーでつぶし、バターを加えて混ぜる。  
生地を型にしっかりと敷き詰め、170℃のオーブンで5分焼き、冷ます。
- 3.** クリームチーズをボウルに入れ泡だて器で柔らかい状態にする。  
Aを加えなめらかになるまで混ぜる。
- 4.** Bを湯せんにかけて再び溶かし、3に加え混ぜる。
- 5.** 4を氷水にあてゴムべらで混ぜ、とろみがついてきたら2の型に流し込む。
- 6.** 冷蔵庫で冷やす。
- 7.** 温めたタオルを型に巻き型を抜く。

作業時間 1時間弱

主な調理器具 型(18cm)、ボウル、泡だて器、ゴムべら、オーブン