

## イチゴの水玉レアチーズケーキ

## 材料 (直径18cmの丸型\*1台分)

 ビスケット
 100 g

 無塩バター
 50 g

 ※底が抜けるタイプ。



は子どものお手伝いポイントです。

## 作り方

- ビスケット台を作る。ビスケットは密封できる袋に入れて、\*めん棒を転がして細かく砕き、溶かしバター(600wのレンジに40~50秒かけたもの)を加えて混ぜ合わせる。
- 2 1を型の底に敷き、全体をスプーンの背で平らになるようしっかりと押し付ける。
- **3** チーズケーキの生地を作る。ボウルにクリームチーズを入れて泡立て器で練り、砂糖を加えてさらに練り混ぜる。

- チーズケーキの生地
- 5 4 に生クリームを加えてよく混ぜ、いったんすべてを万能こし器などでこしてから、 $30 \sim 40 \, \mathrm{g} \, \mathrm{分を} \, \mathrm{別に取っておく}$ 。残りの生地にイチゴピューレを混ぜる。
- **6 5** のイチゴピューレが入ったほうの生地を型に流し入れ、型を軽く揺らして生地を平らにならし、残しておいた生地を<sup>★ス</sup>プーンの先を使って水玉状に落としていく(下の写真)。(直径 1cmの口金を付けた絞り袋に入れて水玉状に絞っても OK)
- 7 生地の表面に触れないようにラップを掛け、冷蔵庫で3時間から一晩冷やし固める。表面が固まっていればOK。

se up!

スプーンを使って、落とし たい所に、白い生地を丸 く落とします。大きさを変 えてもかわいい!









