

作品名	和風ヘルシーチーズケーキ		
ポイント	豆腐、カッテージチーズ、ヨーグルトを使用しているため、ヘルシーな上に、抹茶をふるうことによって和風なチーズケーキに仕上げました。		
材料 4人分	牛乳 200ml <A> 絹ごし豆腐・・・・・・・・60g うらごしカッテージチーズ ・・・・・・・・150g 牛乳・・・・・・・・200ml 砂糖・・・・・・・・35g コンデンスミルク・・大さじ2 加糖ヨーグルト・・・・70g レモン汁・・・・・・・・大さじ2	粉ゼラチン・・・・15g 水・・・・・・・・大さじ5 生クリーム・・・・100ml 抹茶・・・・・・・・適量	<飾り> レモン・・・・適量 りんご・・・・適量 もみじ・・・・適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 粉ゼラチンを水でふやかす。</li> <li>② Aの牛乳の一部を沸騰しない程度に温め、①を溶かす。</li> <li>③ Aをミキサーでピューレ状にする。</li> <li>④ ボウルに②③を合わせて混ぜる。</li> <li>⑤ ④にとろみがついてきたら、六分立てにした生クリームを加え、型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。</li> <li>⑥ ⑤が固まったらセルクル（型）で抜き、抹茶を振り、器に盛りつける。</li> <li>⑦ 飾り切りしたレモン、りんご、もみじを添える。</li> </ol>		
写真			