

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :052-252-8217

E-mail: info@ulala-ortho.com

豆腐のレアチーズケーキ

作り方

- 1, クリームチーズはラップをかけ、電子レンジ弱に3~4分かけてやわらかくする
- 2, ゼラチンは水大さじ3にふり入れ、ふやかしておく
- 3, ボウルにクリームチーズを入れて、泡立て器でやわらかく練り、砂糖・レモン汁の順に加える
- 4, 最後に豆腐をくずしながら加えて、さらに混ぜる
- 5, 耐熱容器に牛乳を入れて、電子レンジで沸騰寸前まで温め、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす
- 6, 5を4に加えて、泡立て器で混ぜて、こし器でこす
- 7, 型に流し、冷蔵庫で3時間以上冷やし固める

あっさりとしたレアチーズケーキです。豆腐の風味を感じられるところもいい感じですね♪プリンのようにカップに入れて冷やしておけば、立派な食後のデザートになります。甘さも控えめに感じますが、それでも砂糖60g使うんですよえ！

材料

- ・クリームチーズ
…150g
- ・絹ごし豆腐
…150g (半丁)
- ・牛乳…180ml
- ・砂糖…60g
- ・粉ゼラチン…7.5g
- ・水…大さじ3
- ・レモン汁…小さじ2