

入賞

# ミルクレアチーズケーキ

三重県多気郡 相可高等学校 寺前 穂香(18歳)



材料  
(直径15cm型)

牛乳	100ml
クリームチーズ	100g
水切りヨーグルト	200g
砂糖	30g
レモン果汁	大さじ1/2
ゼラチン	4g
ゼラチン用の水	大さじ1
ビスケット	50g
バター	25g

## 作り方

1. ヨーグルトをザルに上げ、水切りする(水切りすると約半量になる)。ゼラチンを水でふやかしておく。
2. ビスケットを細かく砕き、溶かしたバターを加えたら型に敷き詰め、冷蔵庫で冷やす。
3. ボウルにクリームチーズを入れて、滑らかになるまで混ぜたら、砂糖を加えてさらにすり混ぜる。
4. 3. に水切りヨーグルト・牛乳(100ml)・レモン果汁を加えて混ぜる。
5. 1. のゼラチンに牛乳(大さじ1 [分量外])を加え、レンジで20秒加熱し溶かし、熱をとる。
6. 5. を4. に加えて混ぜたら型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。



## 審査委員長のアドバイス

生クリーム代わりに牛乳をたっぷり使うことでさっぱりとした味わいに。手軽さもアップしていますね!

※コンテストでは牛乳200ml以上の使用が条件でしたが、審査委員長の監修により調整しております。