

# 簡単!パイナップルの飲むチーズケーキ

愛知県名古屋市 名古屋文理大学短期大学部 小柳 桜

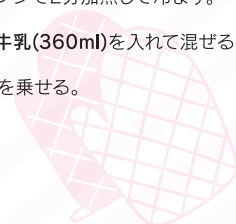


## 材料 (4人分)

牛乳	360ml
クリームチーズ	100g
はちみつ	大さじ2
パイナップル	約240g (ソース/80g、ドリンク/160g、 飾り/適量)
砂糖	20g
ビスケット	4~5枚
バニラエッセンス	2~3滴 (なくても可)
ミント	適量

## 作り方 作業時間 約15分

1. 耐熱皿に粗刻みにしたソース用のパイナップルと砂糖を入れて600Wのレンジで2分加熱して冷ます。
2. クリームチーズ・はちみつ・ドリンク用のパイナップル・バニラエッセンス・牛乳(360ml)を入れて混ぜる。
3. コップの底に1.を入れてその上から2.をやさしく注ぎ、砕いたビスケットを乗せる。
4. 飾り用のパイナップルとミントを乗せる。



## 審査委員長のアドバイス

飲むチーズケーキとは新しいアイデアでした。

パイナップルの酸味があることですっきりして、全体のバランスがとれていました。