



混ぜるだけの 簡単スイーツ！ バナナのレアチーズケーキ

《材料》 直径 18cm 丸型（底がとれるもの）

《ボトム》

クラッカー・・・・・・・・ 80g
バター（溶かし）・・・・ 40g
ココアパウダー・・・・ 小さじ2



《フィリング》

クリームチーズ・・・・ 200g
グラニュー糖・・・・ 40g
プレーンヨーグルト・・・・ 160g
生クリーム・・・・ 80ml
完熟バナナ・・・・ 100g
レモン汁・・・・ 大さじ1/2
粉ゼラチン・・・・ 4g
水・・・・ 大さじ1・1/2



《準備》

- (1) 粉ゼラチンは分量の水に振り入れ、ふやかしておきます。
- (2) バナナはフォークで粗くつぶし、レモン汁を振りかけておきます。

《ボトムを作ります》

- ① クラッカーをジッパー付きの袋に入れ、めん棒で軽く叩いて、細かくします。
- ② ココアパウダーを加え混ぜ、均一の色になったら、溶かしバターを加えます。
- ③ 全体にしっとりしたら、型の底に敷き詰め、冷蔵庫で型ごと冷やします。



《フィリングを作ります》

- ④ ボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラでやわらかくなるまで、練り混ぜます。
- ⑤ グラニュー糖を加え、泡立て棒でよく混ぜ合わせます。
- ⑥ ⑤にプレーンヨーグルトを加え、よく混ぜます。⇒滑らかな状態に加えましょう！
- ⑦ ⑥に生クリームを加え、よく混ぜます。
- ⑧ ⑦につぶしたバナナを加え、よく混ぜます。
- ⑨ ふやかしたゼラチンを電子レンジにかけて溶かし、手早く⑧に加え、混ぜ合わせます。
⇒めやすは 500W で 20 秒です。
- ⑩ 冷やしておいた型に⑨を流し入れ、少し揺らして表面を平らにします。
冷蔵庫で3時間以上、冷やし固めます。

*型からはずす時は、温めた布巾で型の周囲を温めて溶かし、ていねいに下から上に押し出し、はずすようにしましょう。
*底の部分は、パレットナイフをていねいに差し込み、ナイフを滑らせるようにはずすと良いでしょう。

