



ズコット レアチーズケーキ

■材料(直径16cmのボウル1個分)

クリームチーズ……………200g

生クリーム…1パック(200ml)

はちみつ……………大さじ3

カステラ……………6~10切れ程度

※または「スポンジケーキ」

果物……………適量

※キウイフルーツ・オレンジ・いちご・バナナなど



■作り方

1. 果物はそれぞれ2~3mmの薄切りにし、2つにわける。

A 断面がきれいな部分 ボウルに張り付ける用にとって置く。

B 残りの部分 クリームに混ぜるので角切りにする。

★バナナ:変色しやすいのでボウルの張り付けには使用しない。半月切りにしクリームに混ぜ、中に入れる。

2. カステラ(またはスポンジケーキ)を1~1.5cmの厚さにスライスする。

3. クリームチーズを泡だて器で滑らかにして生クリームとはちみつを加える。

4. ドーム型のボウルにラップを貼り付ける。

5. 4のボウルに **A** を彩りよく貼り付ける。さらに3のクリームをその上に全体的に薄く塗る。

6. 2を三角形に切り、5のクリームの上に敷き詰める。

7. 残りのクリームが入ったボウルに **B** を加えて混ぜる。

6のボウルに詰めてカステラ(またはスポンジケーキ)で蓋をする。

8. ラップで蓋をして冷蔵庫で5~6時間冷やす。

★5~6時間冷やした後、食べる1時間ほど前に冷凍庫に入れて半冷凍にするとまた違った味わいが楽しめる。