

☆TVで放送されました☆



辺塚だいだいストレート果汁

NPO 法人陸の宝島・岸良の商品
「辺塚だいだいストレート果汁」
を使ったレアチーズケーキが
料理コーナーで紹介されました。



材料 (20センチの丸型 1台分)



4:00

辺塚だいたいのレアチーズケーキ
(20センチの丸型1台分)

◆ 辺塚だいたい果汁 (ストレート)	90ml	◆ ゼラチン(粉)	10g
◆ クリームチーズ	200g	◆ クラッカー	90g
◆ 生クリーム	200ml	◆ 無塩バター	100g
◆ 牛乳	100ml		
◆ 砂糖	80g		

作り方

1. クラッカーを袋に入れて砕き、常温で柔らかくなったバターを加えてよく混ぜ合わせる
2. 底の抜けるケーキ皿の底に敷き、冷蔵庫で固めておく
3. ボウルにクリームチーズと砂糖を入れてクリーム状になるまで泡立て器を使ってよく混ぜ合わせる
4. 生クリームと牛乳を加えてさらによく混ぜ合わせる
5. 溶かしたゼラチン→辺塚だいたい果汁の順で加えてよく混ぜ合わせる
6. 冷やしたケーキ型に流し入れ、冷蔵庫で冷やす