

ココアレアチーズケーキ

材料(直径 15 c mの丸型)

バタービスケット	8 枚
無塩バター	20 グラム
☆クリームサンドココアクッキー	6 枚
クリームチーズ	100 グラム
上白糖	35 グラム
無糖ヨーグルト	100 グラム
生クリーム	50m l
レモン汁	小さじ 1
ゼラチン	3 グラム
水	15m l
★クリームサンドココアクッキー	8 枚

作り方

- ① バタービスケットを細かく砕き、溶かした無塩バターと合わせ、ケーキ型の底に敷き詰める。
 - ② ゼラチンと水を合わせ、レンジで溶かしておく。
 - ③ ボウルにクリームチーズ入れ、滑らかになるまで泡立て器で混ぜる。
 - ④ 上白糖・ヨーグルト・生クリーム・レモン汁と③を合わせ、よく混ぜる。
 - ⑤ ②のゼラチンを④に加えて、よく混ぜる。
 - ⑥ ☆のココアクッキーを細かく砕いて⑤に加えてさっくり混ぜる。
 - ⑦ ①ケーキ型に流し入れる。
 - ⑧ ★のココアクッキーを 1/4 程度に砕き、⑦の上のにのせる。
- 冷蔵庫で冷やし、固まったら完成です♪