



ミックスベリーチーズアイス

材料(作りやすい量)

冷凍ミックスベリー	150 グラム
クリームチーズ	110 グラム
レモン果汁	大さじ 1
砂糖	20 グラム
加糖練乳	大さじ 3
生クリーム	150cc
○冷凍ミックスベリー	90 グラム
○プレーンビスケット	50 グラム

作り方

- ① ボウルに、生クリームと砂糖・レモン果汁を入れ、角が立つくらいの硬さまで泡立てる。(8分立てくらい)
- ② ○のミックスベリーを粗く潰し、冷凍庫に入れて置く。
- ③ ビスケットを荒めに砕く。
- ④ 150 グラムのミックスベリーとクリームチーズ、練乳を破れにくいビニール袋に入れ、滑らかになるまでよく揉み込む。
- ⑤ ④がよく混ざったら、①のクリームと②のミックスベリー、③のビスケットを袋に入れ、泡を潰さないように全体をよく混ぜる。
- ⑥ ⑤を冷凍庫で冷やす。30分たったら取り出し揉み解す。
- ⑦ これを3~4回繰り返し、冷え固まったら完成です♪

