

フランボワーズチーズケーキ

スポンジケーキ・・・1センチ厚みにスライス（市販のスポンジでも代用可）
クリームチーズ・・・150g
グラニュー糖・・・80g
プレーンヨーグルト・・・60g
生クリーム・・・・・・・・・・100cc（乳脂肪が高い方がよいです）
レモン汁・・・・・・・・・・小さじ1/2
フランボワーズピューレ・・・200g（冷凍のものが売っています）



* 粉ゼラチン・・・8g フランボワーズ酒（キルシュ酒でもよいです）大さじ1+1/2
水・・・大さじ6

作り方：①スライスしたスポンジを底の抜けた型に敷きこむ
シロップをハケで塗っておく。（シロップ・・・作りやすい分量で
砂糖30g

水60cc フランボワーズ酒かキルシュ酒大さじ1）

* はふやかして湯せんにかけておく。

②フードプロセッサーに材料を順に入れ、その都度よく混ぜる。

* も加え、漉してボウルの底に氷水をあて、とろみをつける。

③①の上に②を流し、冷蔵庫で冷やし固める。

#固まった上にフランボワーズピューレとゼラチン少々を湯せんして溶かしたものを流せばグレードアップですう～(^)v