おいしさを笑顔に

KIRIN

午後の紅茶

午後の紅茶でつくる簡単スイーツレシピ

レモンティーの レアチーズケーキ

◆材料（プリン用カップ4～5個）

クリームチーズ・・・200g

（常温で柔らかくした）

☆午後の紅茶レモンティー・・・100ml

☆生クリーム・・・・・・100ml

☆グラニュー糖・・・・30g

粉ゼラチン・・・5g

水・・・25m

クラッカー（無塩）・・・適量

無塩バター・・・50g

※ホイップクリーム、ミントの葉、ジャムなど

【作り方】

1.砕いたクラッカーと溶かしたバターを混ぜて、型の底に敷き詰めます。

2.（常温で）やわらかくしたクリームチーズに、レンジで温めた　☆印の材料　少しずつ入れながら、なめらかになるまで混ぜます。

3.水にふやかしておいたゼラチンを混ぜ、ゼラチンが溶けたら型に流し込みます。

4.冷蔵庫で冷やし固め、お好みでホイップクリームなどを添えて完成です。

キリンビバレッジ株式会社