



◇ 材料

12cm 丸セルクル3台分

生地

クリームチーズ ……200g
グラニュー糖 ……90g
プレーンヨーグルト ……300g
卵 黄 ……2個分
レモン汁 ……20g
キルシュワッサー ……10g
ゼラチン ……10g
水 ……50g

卵 白 ……2個分
生クリーム ……200g

ボトム

グラハムクッキー ……150g
溶かしバター ……50g

◇ 作り方

1. グラハムクッキーを細かく砕き、溶かしバターを混ぜて型に敷き詰める
(1個につき50～60g程度)
2. 冷蔵庫で冷やし固めておく
3. 卵白を硬く泡立てる
4. ゼラチンをふやかしておく
5. チーズを滑らかに混ぜ、グラニュー糖、ヨーグルト、卵黄、レモン汁、キルシュを順に混ぜ合わせる
6. 溶かしたゼラチンを混ぜる
7. 生クリームを加えて混ぜる
8. メレンゲを加え、さらによく混ぜる
9. 2.の型に入れて表面をならし、冷蔵庫で冷やし固める



取り出すときは、型のまわりに温めたふきんを巻きつけると簡単に出せます