



コンフィチュールにしたリンゴをタルトタン風に仕上げたレアチーズケーキ。
Didiの容器を型として利用、ドーム型に仕上げます。



林檎の

コンフィチュールレアチーズ



～材料～

リンゴ	200g	ゼラチン	5g	クリームチーズ	150g
砂糖	40g	ヨーグルト または 生クリーム			50g
レモン	30g	クラッカー(マリー等)			
		アーモンド(好みで)			

作り方

- 1, リンゴは皮をむき、12等分に楕形に切ります。
砂糖とシナモンをまぶして500Wで5分間加熱し、熱いうちにゼラチンを溶かし入れます。
- 2, クリームチーズ、レモン、砂糖、ヨーグルト(または7分立てにした生クリーム)を加え、滑らかになるまで練ります。
- 3, 容器にサランラップを敷いて、
①のリンゴを敷き詰め②のチーズを流し入れます。
冷蔵庫で1～2時間冷やします。
- 4, クラッカーを細かく砕き、半量を③に乗せてなじませます。
皿を容器に当ててひっくり返してからラップを外して、
ケーキの周りに残りのクラッカーをまぶして出来上がり。