

ほっとひと息 カフェタイム♪
コーヒーにぴったりな

スイーツレシピ



ココナツアイス

【材料】

ココナツミルク……………200ml
牛乳……………100ml
生クリーム……………100ml
コンデンスミルク……………50g
砂糖……………50g



【作り方】

- ① ボウルに生クリーム以外の材料を入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ② 生クリームを7分立てにして、①のボウルに入れて混ぜる。
- ③ 冷凍庫に入れて1時間ごとに泡だて器でまぜる。これを2～3回繰り返す。



マンゴー レアチーズ ケーキ

【材料】18cm型1台分

底部分
クラッカー(リッツなど)……………15枚
バター……………40g
牛乳……………大さじ2

レアチーズ部分
クリームチーズ……………250g
グラニュー糖……………70g
マンゴージュース……………100ml
生クリーム……………100ml
ヨーグルト……………150g
ゼラチン……………10g
水……………50ml

ゼリー部分
マンゴージュース……………150ml
ゼラチン……………5g
水……………30ml

【作り方】

- ① バターを500Wのレンジで30秒かけて溶かし、砕いたクラッカーと牛乳を入れて混ぜる。型に敷き詰め冷蔵庫で冷やす。
- ② ゼラチンは水に振り入れてふやかす。
- ③ 室温に戻したクリームチーズをボウルに入れて、泡だて器で混ぜる。砂糖を加えてさらによく混ぜる。ヨーグルト・マンゴージュース・生クリームの順で加え、その都度混ぜる。
- ④ ②のゼラチンを500Wのレンジで30秒かけて溶かしたものを、③に混ぜる。①の型に流し入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ マンゴージュースに溶かしたゼラチンを入れて、ゼリー液を作る。冷やしたチーズケーキに流し入れ、さらに冷やす。