



梨のレアチーズケーキ

さっぱりした甘さと食感を楽しめる冷んやりとしたレアチーズケーキです。生クリーム代わりにプレーンヨーグルトを使用することで、カロリーを抑えたヘルシーなデザートになります。

【材料】

ナシ	1/2個
メープルシロップ	大さじ2
水	50cc
ゼラチン	5g
水（ゼラチン用）	大さじ2
クリームチーズ	200g
プレーンヨーグルト	200g
砂糖	150g
レモン汁	小さじ1
ミント	適量

【作り方】

1. ナシは半分をスライス、残りを5mm角に切る。
2. 1のカットしたナシをメープルシロップと水で柔らかくなるまで煮込み、冷ましておく。
3. ゼラチンに水を加えふやかしておく。
4. クリームチーズを室温に戻し、なめらかになるまで泡立て器で混ぜて、ヨーグルト、砂糖、レモン汁を加えよく混ぜる。
5. ふやかしたゼラチンを温めて溶かし4に混ぜ、滑らかにするために、濾し器でこす。
6. 5に2の角切りにしたナシを混ぜて型に流し込み、冷蔵庫で2時間ほど冷やす。
7. 5を型から取り出し、2のスライスして煮込んだナシとミントを飾ったら出来上がり。