

材料(4~5人分)

水切りヨーグルト 200グラム
(400グラムのヨーグルトを水切りする)

さとう 40グラム

ロールケーキ 5コ

レモン汁 大さじ1

ゼラチン 5グラム

牛乳 150cc

桃の缶詰 1缶 (400グラムくらい)

※ロールケーキがない場合は、

バナナを代わりに使う

4人分 バナナ 2本

レモン汁 小さじ2



【作る日の前に】水切りヨーグルトを作るよ!

① ボールとザルを重ねたら、キッチンペーパーを
たがいちがいに2まいしく

② ①にヨーグルトを入れる



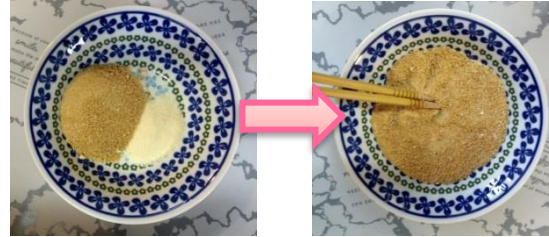
③ 冷蔵庫で一晩おいたら、できあがり

※ ヨーグルトからホエー(ヨーグルトの水分)が
出るので、3時間おきくらいに捨てる

ヨーグルトのレアチーズケーキ

作り方

1. ゼラチンと砂糖を耐熱容器でよく混ぜる。



2. ①に牛乳を入れレンジで40~50秒
温めてとかす。



3. ②に水切りヨーグルトとレモン汁をくわ
えて混ぜあわせる。



ロールケーキの代わりにバナナを使う場合

・バナナとレモン汁をボールに入れて、
フォークの背でつぶす

4. 器にロールケーキ(または、バナナ)を
しきつめて、③を静かに入れて冷蔵庫で
冷やしかためる。(2~3時間くらい)



5. かたまったら、桃を細かく刻んで②に
乗せ、冷やしてできあがり。

