

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



ワインにピッタリ!  
電子レンジで作る  
簡単チーズテリーヌ!

## ドライフルーツのチーズテリーヌ

材料 (18センチのパウンド型1台分)

クリームチーズ	300g	「プレーンヨーグルト	100g
粉ゼラチン	15g	A はちみつ	大さじ2
ドライフルーツ	245g	「レモン汁	大さじ1

作り方 (調理時間: 約15分) (冷やし時間除く)

- 1 クリームチーズは室温に戻してやわらかくする。  
粉ゼラチンを耐熱容器に入れ、水大さじ3(分量外)を振り入れてふやかす。ドライフルーツは大きいものは小さく刻む。
- 2 クリームチーズをボウルに入れ、泡だて器でなめらかになるまで混ぜる
- 3 ②にAを加えて混ぜ合わせる
- 4 ①でふやかした粉ゼラチンを電子レンジ(600W)で30秒ほど加熱し、③に加えてよく混ぜ合わせる。
- 5 クッキングシートをしいた型に流し入れて、冷蔵庫で3時間以上冷やし固める

〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
8種のドライフルーツ