

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



× 爽やかヨーグルトレアチーズ!  
デコポンの甘酸っぱさ

## デコポンのスティックレアチーズケーキ

### 材料 (2人分)

デコポン	1/2個	レモン汁	小さじ1
クリームチーズ	50g	粉ゼラチン	5g
砂糖	30g	水	大さじ2
ヨーグルト	50g	生クリーム	50ml

### 作り方 (調理時間:約30分(冷やし固める時間は除く))

- 1 デコポンは包丁で皮を剥き、小さめにカットする。
- 2 耐熱容器に水を入れて、ゼラチンを振り入れてふやかし、電子レンジ(600W)で20秒~30秒程度加熱して溶かしておく。
- 3 ボウルに生クリームを入れ、ハンドミキサーでツノが立つまで泡立てる。
- 4 別のボウルに常温に戻したクリームチーズを入れ、泡立て器でなめらかになるまで練り、砂糖、ヨーグルト、レモン汁、②を加えてよく混ぜる。
- 5 ボウルの底を氷水にあててとろみがついたら、③を加えて混ぜる。
- 6 ラップを広げて⑤を1/4量のせ、その上にデコポンを1/4量のせて棒状に巻き、両端をねじって形を整え、冷蔵庫で1時間以上冷やす。