

QUEEN'S RECIPE from Instagram



いちじくのひんやりスイーツ！
ヨーグルトでさっぱりクリーミー！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・那須クラシックヨーグルト
・香ばし8種の贅沢ナッツ

いちじくのカッサータ

材料 (20×9cmのパウンド型1台分)

プレーンヨーグルト		無塩ナッツ		50g
400g(水切り後約230g)		砂糖		60g
いちじく	3個	ミント		適宜
生クリーム				200ml

作り方 (調理時間:約15分) ※水切り・冷やす時間は除く

- 1 ザルにペーパータオルを敷いて、プレーンヨーグルトを入れ、冷蔵庫で一晩水切りをする。
- 2 いちじくはヘタを落として皮をむき、ナッツは粗く刻む。
- 3 ボウルに生クリームと砂糖を入れ、8分立てに泡立てる。
- 4 ③に①と刻んだナッツを加え、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
- 5 型にクッキングシートを敷き、④の半量を流し入れ、いちじくを並べる。残りの半量を流し入れ、表面を平らにならす。
※クッキングシートを敷く前に型に薄く油を塗っておくと、型から外しやすくなります。
- 6 冷凍庫で4時間以上冷やしてしっかりと固める。
- 7 型から外し、食べやすい大きさに切る。
※型から外しにくい場合は、型を軽く温めると外しやすくなります。
カットする際は、包丁を温めてから切るときれいに切れます。
- 8 ⑦を器に盛り、ミントを添える。