

チーズとずんだの相性抜群！

ソフトレアチーズケーキ 「ずんだ餡」のせ



【作りやすい分量】

クリームチーズ …… 200g	剥き枝豆 …… 100g
生クリーム …… 200g	砂糖 …… 100g
砂糖 …… 60g	寒天 …… 4g(1袋)
レモン汁 …… 大さじ1	水 …… 200cc

〈ずんだ餡の材料〉

1回分 栄養量	• エネルギー 2105kcal	• 脂質 163.6g
	• たんぱく質 33.5g	• 塩分 1.6g

★**ここがポイント**
一度に混ぜると馴染まず、
均一に混ぜりません。

③に生クリームを少しづつ
加えながら、全体が均一に
なるように混ぜたら、レモ
ン汁を加えさらに混ぜま
す。



4

クリームチーズは室温に戻
して柔らかくし、枝豆は熱
湯を回しかけて解凍したら
砂糖(100g)をまぶし
ておきます。



1

小鍋に分量の寒天と水を入
れ、中火にかけ、混ぜなが
ら全体が細かい泡になるま
で煮て火からおろします。
④に入れ、それぞれよく混
ぜます。



5

★**ここがポイント**
フードプロセッサーがなけ
れば、包丁で刻んでもOK
ですが、その場合は後から
砂糖と合わせてください。



2

流し缶などにクリームチー
ズ、ずんだあんの順に流し
て冷やし固めます。
十分に冷えたら、型から外
して切り分け、盛りつけれ
ば完成です。



6

①のクリームチーズをボー
ルに入れ、ゴムベラなど
なめらかにしたら、砂糖
(60g)を3回に分けて
加え、その都度よく混ぜま
す。



3