

スコップチーズケーキ



[材料]

(チーズケーキ)		(ビスケット生地)	
クリームチーズ	200g	ビスケット	40g
*室温にしておく		バター	20g
生クリーム	200g	(いちごソース)	
さとう	大さじ4	いちご	80g
くず粉	25g	さとう	大さじ2
水	25cc	レモンじる	すこし

作り方



1. ビスケットはふくろに入れ 細かくくだく。
 バターをとかしビスケットとまぜる。
 ケーキ型にしきつめ 冷やす。



2. たい熱よう器にくず粉 水を入れてまぜ 生クリームを加える。



3. ラップをふんわりかけて 電子レンジ600wで1分加熱。
 とり出してまぜてから さらに電子レンジ600Wで1分加熱。



4. さとうとクリームチーズをまぜる。



5. ビスケットの入った型に入れて 冷やす。



6. たい熱よう器にいちご さとう レモンじるを入れラップをせずに
 電子レンジ600wで1分加熱。
 いちごをスプーンでつぶす