



抹茶
レアチーズケーキ
直径18cmタルト台
1個分

材料

- 宇治抹茶プリンの素 80g
- クリームチーズ 80g
- 熱湯 (90℃以上) 250ml
- 直径18cmタルト台 1個

トッピング

- 栗
- ミックス甘納豆

1 クリームチーズ80gを湯煎、または電子レンジ (500W20秒) で温め、柔らかくする。

2 ①と宇治抹茶プリンの素80gをダマをつぶすようによく練る。



しっかり混ぜてペースト状に。

3 ②に熱湯250mlを数回に分けて注ぎ、ダマを作らないように、しっかり混ぜる。

4 ③を市販のタルト台に流し入れ、冷蔵庫で3時間ほど冷やしてできあがり。