

🍴 食べたいおきなわ届けます!  
「ちゃっっちゃっとししぴ」



## 「ドラゴンフルーツのレアチーズケーキ」

ドラゴンフルーツをベースにした上品な彩りのレアチーズケーキ。  
上手に盛り付ければ、豪華なデザートが完成!  
まるで有名パティシエが作ったようなデザートがご自宅で味わえます。

### 🍷 材料 (2個分)

クリームチーズ	100g
砂糖	35g
プレーンヨーグルト	80g
ドラゴンフルーツ(赤)	1個
レモン汁	大さじ1/2
粉ゼラチン	5g
水	50ml
飾り用ドラゴンフルーツ (白)・ミント	各適量

### 🍴 作り方

- 準備.** クリームチーズを室温に戻しておく。  
耐熱容器に分量の水を入れて、粉ゼラチンをふり入れ  
ふやかしておく。
- ①. ドラゴンフルーツは半分に切って、飾り用に数個丸くくり抜き、残りはスプーンでくり抜いて40g準備し、ビニール袋に入れて手でもみ、ピューレ状にする。
  - ②. ボウルに室温に戻したクリームチーズを入れ、砂糖を加えて泡立て器でよく練り合わせる。
  - ③. ②にヨーグルト、①のドラゴンフルーツピューレ、レモン汁を順に加え、その都度、泡立て器で混ぜ合わせる。
  - ④. ふやかした粉ゼラチンはラップをせずに電子レンジ(500W)で30秒ほど加熱して溶かし、③に加えて混ぜ合わせる。
  - ⑤. グラスに④を等分に流し入れ、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固め、丸くくり抜いたドラゴンフルーツ(赤、白)を飾る。

### 🍷 ワンポイントアドバイス!

- ドラゴンフルーツをマンゴーなど他の沖縄産フルーツに代えてみて、様々なバリエーションも楽しんでみましょう! ※砂糖の量は適宜調整してみてください。