

まぜて冷やし固める
カンクン マンゴ-スイーツ

Recipe 1
マンゴ-レアチーズタルト

木杓 米斗 (6号タルト台1台分)
(18cm)

- ・クリームチーズ ... 150g (室温にもどしておく)
 - ・グラニュー糖 ... 30g
 - ・マンゴ-ピューレ ... 150g (無糖タイプ)
 - ・半分ゼラチン ... 5g
 - ・水 ... 15ml
- 合せてよくかき
使う前にレンジ500W30秒
加熱し液状にする
- ① 生クリーム ... 100ml
 - ・グラニュー糖 ... 10g
- 7分立てにして使うまで
② 冷蔵庫で冷やしておく
- ・タルト型 ... 1台 (市販のもの使用)
6号サイズ18cm

- 飾りつけ用に使用したもの
- ・生クリーム、カットマンゴ、ドラゴンフルーツ、ミントの葉



Mango non-bake cheesecake
sukae's ouchi cafe

《作り方》



① 大きめのボウルにクリームチーズを入れ
クリーム状になるように木杓で
まぜ、グラニュー糖をカネ全体に
なじませるようよくまぜる



② マンゴ-ピューレを少しづつカネ
その都度泡立て器でまぜ
合わせる



③ ②に溶かして液状になった
ゼラチンをカネ全体をなじませたら
一度こし器に通しておく



④ ③に別のボウルで泡立てておいた
①をカネ全体を合わせ、はじめ泡立て
器でまぜなじんだらゴムベラでまぜる



⑤ ④をタルトの型に流し、冷蔵庫で
2時間程度冷やし固める。
仕上げに生クリームやカット
マンゴ-などお好みで盛りつけ完成!