

Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- タルト生地：1パック
- クリームチーズ：200g
- 砂糖：100g
- レモン汁：大さじ2
- 青いキウイ（または青い食用色素を使ったキウイ）：4個
- クリーム：200ml
- 青いゼラチン：1パック
- ホワイトチョコレート：50g
- 青い食用色素：適量

作り方

1. タルト生地を型に敷き、予熱したオーブンで焼きます。焼き色がついたら取り出して冷まします。
2. ボウルにクリームチーズ、砂糖、レモン汁を入れて混ぜ、滑らかになるまで混ぜ続けます。
3. クリームを別のボウルで泡立て、クリームチーズのミックスに加えて混ぜます。
4. 青いキウイは薄切りにし、タルト生地の上に敷きます。
5. 青いゼラチンを作り、クリームチーズのミックスに加えてよく混ぜます。その後、キウイの上に流し込み、冷蔵庫で固めます。

6. ホワイトチョコレートを溶かし、青い食用色素で色をつけます。
。それを冷えたタルトの上にかける、さらに冷蔵庫で冷やします。
。