



【材料】

- ビスケット・・・70g
- 無塩バター・・・50g
- 黒ごま 白ごま・・・3g
- クリームチーズ・・・200g
- 牛乳・・・70g
- サワークリーム・・・30g
- 金ごま ねりごま・・・45g
- はちみつ・・・30g
- 生クリーム・・・100g
- グラニュー糖・・・10g
- ゼラチン・・・10g
- レモンピール・・・50g

【手順】

1. ビスケットを砕き無塩バターを溶かしておく。
2. ビスケットにごま・バターを合わせ 15cm型に敷き詰め冷やす。
3. クリームチーズをクリーム状にして牛乳・サワークリーム・ねりごまを加えはちみつを温めてホイッパーで混ぜ合わせる。
4. 生クリームをあわ立てて3に混ぜる。
5. ゼラチンを加え型に流しレモンピールを入れ冷やし固める。

【企画主旨】

ごまが合うケーキはチーズだと思い選びました。

【商品コンセプト】

食後のお口直しにひと休み

【商品ターゲット／ポイント】

風味豊かで味わいを楽しんでいただける一品。