＼ 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：6人分

- クリームチーズ：200g
- グラハムクラッカー：100g
- バター：50g
- 砂糖：100g
- 生クリーム：200ml
- ゼラチン：10g
- チョコチップ：少々

作り方

1. グラハムクラッカーとバターを混ぜ、型に敷き詰める。
2. クリームチーズ、砂糖、ゼラチンを混ぜて、1に流し込み冷蔵庫で固める。
3. 生クリームを泡立て、冷えたチーズケーキの上にゴーストの形になるようにのせる。
4. チョコチップで目をつける。