＼ 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：8人分

- クリームチーズ：500g
- 砂糖：150g
- 卵：3個
- サワークリーム：100ml
- バニラエッセンス：小さじ1
- レモンの皮（ grated）：1個分
- ブルーベリージャム：適量
- ストロベリージャム：適量
- プレーンなゼラチン：適量
- フレッシュブルーベリーとストロベ

作り方

1. クリームチーズと砂糖を滑らかになるまで混ぜ合わせ、卵を一つずつ加えていきます。
2. サワークリーム、バニラエッセンス、レモンの皮を加えてさらに混ぜ合わせます。
3. ケーキ型に流し込み、180度のオーブンで約1時間焼きます。
4. 冷めたら、表面にブルーベリージャムとストロベリージャムを使ってアメリカ国旗のデザインを描きます。
5. ゼラチンを溶かしてジャムの上に塗り、フレッシュブルーベリーと星形にカットしたストロベリーで飾り付けます。

リー（星形にカット）：トッピング用