

チーズヨーグルトグラスケーキ

スポンジケーキの代わりにカステラを使い、生クリーム代わりにチーズヨーグルトを使った、お子さんでも作りやすいケーキです。フルーツの色、重ね方など工夫することで色とりどりのグラスケーキになります。



材料 4人分

お好みのフルーツ 200g

カステラ（もしくはスポンジケーキ） 200g

クリームチーズ 60g

ヨーグルト 200g

砂糖 大さじ1・1/3

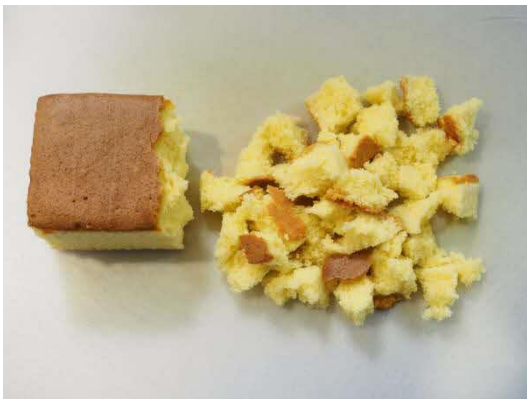
お好みでアーモンドダイス、粉砂糖など適宜

作り方

1) クリームチーズは電子レンジ（600w）で20～30秒加熱して柔らかくし、プレーンヨーグルト、砂糖を混ぜてチーズヨーグルトにします。



2) カステラは手でスプーンですくえる大きさにちぎります。フルーツは食べやすく切っておきます。



3) グラスにカステラ→チーズヨーグルト→フルーツ→カステラ→チーズヨーグルト→フルーツの順に盛り付けます。お好みでアーモンドダイスや粉砂糖をふっても美味しいです。

