ちれんぶチーズケーキ

ちれんぶチーズケーキ
材料
＜ちれんぶチーズクリーム＞
ちれんぶ２００ｇ
クリームチーズ５０ｇ
生クリーム（ホイップ）５０ｇ
レモン少々
＜ケーキ台＞
クッキーかビスケット７０ｇ
バター３０ｇ
牛乳１５ｇ

作り方
ちれんぶチーズクリーム
①ちれんぶ（皮なし）を裏ごしする。
②クリームチーズをボールに入れてなめらかになるまで混ぜる。
③ホイップした生クリームを②に混ぜる。
④①と③を合わせて、均等になるまでまぜる。
④レモンを数滴搾る。

ケーキ台
①クッキーかビスケットをビニール袋に入れて粉々になるまでつぶす。
②バーターと牛乳を加えてこねる。
③ケーキ型の底に②をひきつめる。

クッキーかビスケットを引き詰めたケーキ型にちれんぶクリームを流し込んで完成。
冷蔵庫で寝かすことにより、ケーキ台がしっとりとなります。

※ちれんぶの裏ごしする＆ホイップした生クリームを加えることで口当たりがマイルドになります。　特にホイップクリームはちれんぶチーズクリームを軽くするので、軽めのチーズケーキがお好みの方はホイップクリームを増やしてください。

※レモンの酸味がチーズの臭みを消し、ちれんぶチーズクリームの味を締めてくれます。
レモンを搾るだけで、濃いめ（重たい感じ）の風味がさわやかな風味に変わります。
ちょっと入れすぎたかな、ぐらいがちょうどいい量です。