

自然が淹れた、 コスタリカのコーヒー

抹茶とコーヒーのカ ップチーズケーキ

6 個分

材料

- ・ クリームチーズ200g
- ・ ギリシャヨーグルト100g s
- ・ 砂糖60g
- ・ 無香料ゼラチン5g
- ・ 抹茶パウダー3g
- ・ 濃縮冷コーヒー50ml
- ・ 砕いたクッキー100g
- ・ 溶かしバター40g

作り方

1. 砕いたクッキーと溶かしバターを混ぜ、カップの底に押し固める
2. クリームチーズ、ヨーグルト、砂糖を泡立て、2つの分量にわけ
3. 1つの分量に溶かした抹茶を加え、もう1つの分量にはコーヒーを加える
4. ゼラチンを溶かし、両方のミクスチャーに均等に分けて加える
5. カップに交互に層を作り、提供する前に3時間冷蔵する

