池伝フェア2024　コラボレシピ

赤字は池伝製品　青字はコラボ企業製品

レシピ名	簡単！マンゴーのカップチーズケーキ
コラボ企業	㈱ヴォークス・トレーディング
特徴	時短で作れる本格的なマンゴーのチーズケーキです。クッキーの食感、チーズケーキベースの濃厚さに冷凍マンゴーカット＆ソースをトッピングすることでマンゴーのさわやかさをON。 仕込み(※)さえしておけば乗せるだけなので簡単に作れます。 ※仕込み： クッキーを焼いて崩しておく。 冷凍マンゴーカット＆ソースを解凍しておく。

※画像はイメージです。

コラボ製品		
	DI冷凍クッキー生地プレーン	冷凍マンゴー＆カットソース

材料	1	個分
DI冷凍クッキー生地プレーン		1枚
チーズケーキベース　1kg（森永乳業株式会社）		90g
冷凍マンゴーカット＆ソース		50g
ミント		適量

作り方

【仕込み】

●クッキー生地●

①半解凍し、天板に重ならない様に並べ、180℃に予熱したオーブンで約18分間焼き色がつくまで焼成し、放冷しておく。

②ビニール袋に入れ、麺棒などでたたいて潰しておく。

●冷凍マンゴーカット＆ソース

冷蔵庫か流水で解凍しておく

※解凍の目安；冷蔵庫２時間　流水：15～20分

【作り方】

①デザートカップに潰したクッキー生地1枚分を敷く。

②①の上にチーズケーキベースを90g絞る。

③②の上に冷凍マンゴーカット＆ソースを50gのせる。

④お好みでミントをトッピング（色合い）