冷凍フルーツで作るカッサータ（アイスケーキ）

材料（17 ㎝×6×6 ㎝パウンドケーキ型一個分）

冷凍フルーツ（ブルーベリー、ダークチェリー、マンゴー）　合わせて１８０ｇ位

ナッツ	10g
クリームチーズ	180g
砂糖	大さじ３
生クリーム	200g

クッキングペーパー

作り方

① ナッツは細かく刻む。冷凍フルーツ（凍ったまま）も大きいものは適当な大きさに切る。

② クリームチーズは常温に戻すか、電子レンジにかけて柔らかくする。

③ ボウルに生クリームと砂糖を入れて８分立てに泡立てる。

④ ②に①を合わせて混ぜ、フルーツとナッツを加えたらさっくりと混ぜる。

⑤ 型に合わせてクッキングペーパーを切って中に敷き、④を流し込む。

⑥ 冷凍庫で４～5 時間、しっかりと固める。

⑦ 食べるときは冷凍庫から出して少し置き、型から出して切り分ける。