腸活プロジェクト2026

ビヒダスヨーグルトレシピコンテスト



こだわり部門（ジュニア）　大賞

ヨーグルト
ゼリーケーキ

レシピ考案者	ゆづみかんさん
調理時間	120分(冷やす時間含)
思いついたきっかけ	

ヨーグルトをゼリーにしたら
美味しそうかなと思ったから。

審査員のひとこと

2層の見た目がかわいい！
味の違いも楽しめるので
色々な組み合わせを
試してみたくなりました。



材料

<土台>
ビスケット　70g
バター　20g

<下の層>
ビヒダスプレーンヨーグルト　120g
信州ネクタリンジャム　80g
砂糖　30g
水　大さじ４
粉末寒天　2g

<上の層>
ビヒダスプレーンヨーグルト　80g
はちみつ　大さじ1
水　大さじ３
粉末寒天　1g

※ケーキ型4号サイズ（クッキングシートを底と側面に敷く）

作り方

【土台を作る】
①ビスケットを粉々にし、溶かしバターを入れて混ぜ、ケーキ型の底に①を敷き詰める。

【下の層のゼリーを作る】
②砂糖、ビヒダスプレーンヨーグルト、ジャムをボウルに入れて混ぜる。
③小鍋に水、粉末寒天を入れてかき混ぜ、沸騰させて1～2分加熱する。
④粗熱を少し取ってから（60°C程度）、ヨーグルトの生地に少しずつ混ぜる。
⑤ケーキ型に流し込む

【上の層のゼリーを作る】
⑥ビヒダスプレーンヨーグルトと蜂蜜をボウルに入れて混ぜる。
⑦小鍋に水、粉末寒天を入れてかき混ぜ、沸騰させて1～2分加熱する
⑧粗熱を少し取ってから（60°C程度）、ヨーグルトの生地に少しずつ混ぜる。
⑨ケーキ型に流し込んで冷蔵庫で冷やす