

スティックチーズケーキ

(材料)

18cm×13cm×2cmの型
(底の部分)

ビスケット…50g

バター…30g

ココア…小さじ1

(チーズクリーム)

クリームチーズ…100g

砂糖…30g

卵(L)…1個

生クリーム…50cc

レモン汁…小さじ1

薄力粉…15g

(作り方)

①底の部分に敷くビスケットは細かく砕き、溶かしバターとよく混ぜる。

②オーブンペーパーを敷いた型に、①のビスケットを入れ、ラップをかけた上からギュウギュウに押し詰め、180℃に予熱したオーブンで10分焼き、取り出しておく。

※マッシャーを使って押すとよい。

③ボウルにクリームチーズを入れ、やわらかく練る。

④砂糖を加え、泡立て器でよく混ぜる。

⑤溶き卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。

⑥生クリーム、レモン汁を加えよく混ぜる。

⑦ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜる。

⑧ココアは少量の水で溶き、⑦の生地を小さじ1入れてよく混ぜる。

⑨②の型の上に、⑦のクリームを流し入れる。

⑩⑧のココアの生地ですら面に線をつけ、爪楊枝の先でマーブル模様を作る。

⑪170℃に予熱したオーブンに入れ、40分焼く。

⑫粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、完全に冷えてから切り分ける。

