

バイクドチーズケーキ

小島保育園



《材料(18cm型2個分)》

クリームチーズ……………400g
グラニュー糖……………160g
全卵……………2個
卵黄……………1個
生クリーム……………30g
サワークリーム……………270g
薄力粉……………20g
レモン汁……………20g
バニラエッセンス……………5滴
グラハムクラッカー…125g
バター……………63g

《作り方》

- ・21cm型に分量外のバターを塗り、分量外の薄力粉をバターの上から振っておく。
- ・グラハムクラッカーを細かく砕き、バターを混ぜ込み、型の底に敷き詰め10分程冷蔵庫で冷やす。
- ・常温に戻したクリームチーズにグラニュー糖を加え、クリーム状になるまで混ぜる。
- ・卵を1個ずつ加え、混ぜ合わせ、次にサワークリーム、生クリームを混ぜ合わせる。
- ・薄力粉を加えて混ぜ合わせた後、レモン汁、バニラエッセンスを加え混ぜ合わせる。
- ・型に生地を流し込み、気泡を抜いておく。
- ・オーブンを150℃に予熱して50分焼成する。