

ベイクドチーズケーキ 〈15cm~18cmホール〉



★型にクッキングシートをひく（底の抜けるタイプ）

材料 クリームチーズ200g 生クリーム200cc グラニュー糖80g
たまご2個 小麦粉15g
・ボトムしっとりバージョン マリー（6枚~9枚）
・ボトムさくさくバージョン ビスケット60g マリー（17枚） バター50g
お好みでレモン汁大さじ2 レモン皮みじん切り 1/2個（国産かノンワックス）

・ボトムしっとり→マリーを型に好みの枚数、敷き詰める。100均などで売っているマドレーヌ型で焼くときは1個に1枚

・ボトムさくさくバージョンは先にジップロックの中にマリーを入れて、粉々にして溶かしバターを混ぜてから、型にスプーンの背や指でラップの上からおしつけ冷蔵庫で休ませてから、出来た生地を流し込む（マリーでなく、リッツなどしょっぱいクラッカーでもお好みで）オレオなどお好みで

① オープン170度に予熱

② クリームチーズをレンジで30秒ほどチン

③ クリームチーズ→砂糖→玉子→生クリーム→レモン汁、レモン→小麦粉（茶こしなどでふりながら）の順番でミキサーやフードプロセッサー（1つの材料を入れたら軽く混ぜ羽の下に材料が残りやすいので、羽の下をぬぐいながら）にかける。手動やハンドミキサーの場合はボールに入れていく。この順番を守れば、だまは出来にくいですが、なめらかにしたい場合は1回ザルでこす（洗い物が大変なので覚悟は必要ですが、舌触りはより良くなります）

★細かいこと気にしない早さ重視！という方は全部の材料を入れてミキサーで2分

④ 型に、③の生地を流し込む、台の上から2、3回軽く落として空気をぬく

⑤ 170度で45分~（2段オープンの場合は下）途中焦げそうならアルミをかぶせる
オープンによって焼き時間はまちまちになるので、焼けたら竹串で刺してドロドロの生地が付いてないか確認して、付くようなら5分ずつ増やして様子を見る

⑥粗熱をとって、冷蔵庫で一晩寝かす（より味が馴染みます）

★そのまま冷凍も出来るので、ラップをピッタリ付けて冷凍庫へ、食べるときは自然解凍

★生クリームは濃厚（動物性脂肪47%）普通（動物性脂肪35%）あっさりコスパ重視（植物性又はヨーグルトで代用）をお好みで選んでください

★型は100均の紙製の物でも大丈夫だと思いますが、焼く前の生地がほぼ液体なので、しっかりしたタイプの物がいいです。紙は焼き時間も多めに必要です。

