

02 / チーズケーキ

チーズを使ったスイーツの定番中の定番・チーズケーキ。甘いものが苦手な人でも「これは好きっ」という人も多い、男女問わず広く愛され続けているスイーツ。オーブンで焼きあげるペイコドや、ゼラチン等をつかって冷やし固めるレア、また、最近では外側を黒く焦がした濃厚な風味のバスク風など、さまざまなバリエーションがあります。今回は「誰でもカンタンに」をテーマに、おうちでも気軽に、本格的な味わいを堪能できるようアレンジしました。父の日のプレゼントにもピッタリですよ！東京製菓学校のスペシャルレシピで、ぜひチャレンジしてみてください♪



STEP 1 底生地(18cm丸型1台分)

Ingredients

クッキー.....100g
バター.....50g

Directions

- 1 型にオーブンペーパーを敷く。
- 2 クッキーを砕いて、溶かしバターを加え、型の底に敷き詰めておく。

POINT クッキーは市販のものでOK。ビニール袋などをつかって砕くと作業性も良いですよ。

STEP 2 生地

Ingredients

クリームチーズ.....300g
サワークリームチーズ.....180g
バター.....30g
砂糖.....30g
練乳.....60g
全卵.....Lサイズ 2個
レモンジュース.....1個(30g)
レモン表皮.....1個分
コーンスターチ.....25g
生クリーム.....200g

Directions

- 1 やわらかい状態にしておいたクリームチーズを、サワークリームチーズと合わせ良く混ぜる。
POINT クリームチーズは事前に常温にだしておくか、電子レンジで柔らかい状態にする。(チーズがかたいまま作業するとダマになってしまう可能性があるため) サワークリームチーズが手に入らない場合は、事前にキッチンペーパー等で水切りしておいたプレーンヨーグルトでも代用できます。
- 2 溶かしたバターに砂糖、練乳を加えて混ぜる。
- 3 良くほぐした卵を少しずつ加えて混ぜる。
- 4 レモンジュース・レモン表皮を入れ良く混ぜる。

POINT レモン果汁を入れることで、生地に酸が入るので分離する可能性があります。分離しても慌てずホイッパーで良く混ぜれば大丈夫です。レモン表皮は、入れなくても可。使用する場合は、おろし金で表面の黄色い箇所のみをすりおろす。(白い部分までおろしてしまうと苦みがでてしまうので要注意。)

- 5 コーンスターチ・生クリームの順に入れ、ホイッパーで混ぜる。

POINT 生クリームは動物性・植物性どちらでも大丈夫です。

- 6 型に生地を流し入れる。
- 7 天板にお湯をはり、180℃のオーブンで40分、150℃に下げて30分焼成する。

POINT お湯をはって焼き上げた方が、生地がやわらかく仕上がります。