

母のレシピ⑤ チーズケーキ (Yoshiko's Cheese Cake)



材料 直径21cmの底のはずれる容器・12人分

底の生地

✓ リッツクラッカー 18枚くらい

✓ バター 大さじ 1

中身

✓ クリームチーズ 200g~250g

✓ 砂糖 75g

✓ 生クリーム 200g

✓ 卵 3コ

トッピング

✓ ヨーグルト 150~170cc

✓ レモン汁 大さじ 2~2.5(好みで)

✓ 粉砂糖 小さじ 1~2

作り方

- 1 底の生地. 型にうすくバターをぬる
- 2 クラッカーをビニール袋に入れて細かくする
- 3 ボールにクラッカー、バターを入れ、指先でまんべんなく混合わせ、型の底にしく。コップの底で押しつける。冷たくしておく。
- 4 中身. 室温にもどして、やわらかくなったチーズを木べらでよく練り、砂糖を3回位に分けて加え、更に練り込む。
- 5 8分通り泡立てた生クリームを混ぜあわせる。
- 6 とも立てした卵を加え、泡立て器でよくかき混ぜる。
- 7 6を静かに容器に流し込む。
- 8 150度で約23分焼く。真中はまだゆらゆらしているが、表面の縁が少し焼き目がつく。火を消しそのままオーブンの中に20分位おく。(冬15分、夏30分)
- 9 仕上げ. ヨーグルトとレモン汁を合わせて表面にぬる。
- 10 160度で5、6分焼く。そのままオーブンの中で室温になるまでおく。
- 11 冷蔵庫で冷たくする。食べごろは2日目~4日間位。(1日以上置いた方がよい)

