



土台をアルフォートでチョコ風味に♡

アルフォートのスティックチーズケーキ

RECIPE
25



難易度：★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(18cm×9cmの角型)

- ・ブルボンアルフォート……………11枚
- ・クリームチーズ……………200g
- ・砂糖……………80g
- ・生クリーム……………100ml
- ・全卵……………2個
- ・レモン汁……………大さじ2
- ・薄力粉……………大さじ3

用意する器具

- | | |
|-------------|-------|
| ・型 | ・ボウル |
| ・クッキングシート | ・泡立て器 |
| ・耐熱袋 | ・ゴムベラ |
| ・麺棒(叩いて砕く用) | ・オーブン |
| ・電子レンジ | |

～作り方～ 所要時間：約60分

・準備：型に合わせてクッキングシートをカットし、敷いておく。オーブンを160℃に温めておく。

クリームチーズ、全卵、生クリームを常温に戻しておく。

- ① 耐熱袋にアルフォートを入れ、麺棒などでビスケットが細くなるまで砕いたら、電子レンジ500Wで約30秒温めて、袋の中で全体をよく混ぜ、クッキングシートを敷いた型の底に敷き詰める。
- ② クリームチーズをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状になるまでほぐしたら、砂糖、生クリーム、ほぐした全卵、レモン汁も加えてよく混ぜ、最後にふるった薄力粉を加えてゴムベラで混ぜる。
- ③ ①の上に②を流し、160℃のオーブンで45～50分焼く。

