

パンプキン生チョコバスク風チーズケーキ

🕒 調理時間 約15分（焼く時間は除く）

🎃 ハロウィン



材料 カップ6個分(直径5cm×高さ4cm)

スライス生チョコレート	3枚
クリームチーズ	100g
かぼちゃ(皮を剥きレンジで柔らかくしたもの)	100g
グラニュー糖	20g
生クリーム	100ml
全卵	1個
薄力粉	5g

作り方

- 1 かぼちゃの種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくしマッシャー等でつぶしペースト状にする。
- 2 ボウルにクリームチーズを入れゴムベラで滑らかにする。
- 3 ②へグラニュー糖を加えよく混ぜる。
- 4 ③に溶きほぐした全卵、かぼちゃ、薄力粉、生クリームの順に入れその都度、泡立て器でよく混ぜる。
- 5 カップ底に、1枚の1/4の四角いスライス生チョコレートを置き④を均等に流し入れる。
- 6 190度に予熱したオーブンで約20分焼く。(竹串をさし何も付かなければよい)
- 7 焼きあがったら残りの1/4の四角いスライス生チョコレートをのせる。粗熱が取れたら冷蔵庫で30分以上冷やす。

ワンポイントアドバイス

はじめにスライス生チョコレート3枚を4つ折りに四角く折り、切り離しておくとうりやすいよ。
焼きたてでも美味しく食べれるよ。

※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。
※食材を切る際はケガにご注意ください。