

アルフォートバスク風チーズケーキ

RECIPE
#33



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。

※バスクチーズケーキは

表面を黒くしっかり焼きあげるのが特徴のケーキです。

⑤は、お好みで焼き時間を短くし、

色を調整してください。

材料(12cm丸型)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……12個(1箱分)
- ・クリームチーズ……200g
- ・砂糖……50g
- ・全卵……2個
- ・生クリーム (乳脂肪分40%前後)……100ml
- ・薄力粉……5g

用意する器具

- ・耐熱の袋
- ・オーブン
- ・麺棒(叩いて砕く用)
- ・電子レンジ
- ・ふるい
- ・泡立て器
- ・12cm丸型
- ・耐熱ボウル
- ・クッキングシート

～作り方～ 所要時間：約30分(焼く時間は除く)

・準備：クリームチーズ、生クリーム、全卵を常温に戻しておく。薄力粉をふるいでふるっておく。

12cm丸型にクッキングシートを敷いておく。オーブンを210℃に温めておく。

- ① 耐熱の袋にアルフォートミニチョコレート10個を入れ、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 耐熱ボウルにクリームチーズを入れ、電子レンジ600Wで約30秒温めたら、泡立て器でクリーム状にする。
- ③ ②に全卵、砂糖、生クリームの順に入れて都度よく混ぜ、最後にふるっておいた薄力粉を加えて混ぜる。
- ④ ③を①に流し、210℃のオーブンで約40分焼く。
- ⑤ 焼き色が足りない場合は230℃で約10分、焼き加減を見ながら焼く。
- ⑥ ⑤が冷めたらアルフォートミニチョコレート2個を飾る。

POINT!

焼いている間に生地が膨らむので、クッキングシートの高さは型からはみ出るくらい、少し高めに用意してください。クッキングシートが高すぎると焼き色が付きにくいです。焼き色を足すときはクッキングシートを外側に倒してください。