



リッチバニラチーズケーキ

■まず初めにやること

- ・クリームチーズは室温に戻す。(大事)
- ・バニラビーンズは中心に切り込みを入れ、包丁の背で種をこそげとる。
- ・オーブンを160℃に予熱しておく。

材 料 15cm1台分

■底の生地

ビスケットやクラッカー 60g
バター 25g
*有塩・無塩どちらでもよい

■チーズ生地

クリームチーズ 200g
サワークリーム 50g
グラニュー糖 70~80g
A 卵 1個半
生クリーム 120cc
バニラビーンズの種 1/2本分
コーンスターチ 大さじ2
レモン汁 大さじ1

作り方 所要時間60分

■ 底の生地を作ります。

- ① クラッカーは2重にしたビニール袋に入れ、めん棒などで叩いて細かく砕く。
- ② ①をボウルに入れ、電子レンジで溶かしたバターを加えゴムベラで混ぜあわせる。型の底に敷き詰め冷蔵庫(冷凍庫)で冷やす。
*ラップをしたコップなどを、押し付けるようにするときっちり固まります。



■ チーズ生地を作ります

- ③ ボウルにクリームチーズを入れてクリーム状になるまで混ぜ、サワークリームとグラニュー糖を加えて混ぜる。
- ④ ③にAを順に加え、その都度混ぜてザルでこす。
*上から順番通りに加え、その都度なめらかに混ぜましょう。



■ 仕上げます

- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固めた②に④を流し入れ、160度のオーブンで約40分焼く。

簡単クリームチーズデニッシュ



材 料

■デニッシュ	
パイシート (冷凍)	1 枚
クリームチーズ	50 g
砂糖	大さじ 2
ブルーベリー	8 粒
とき卵 (つや出し用)	適量

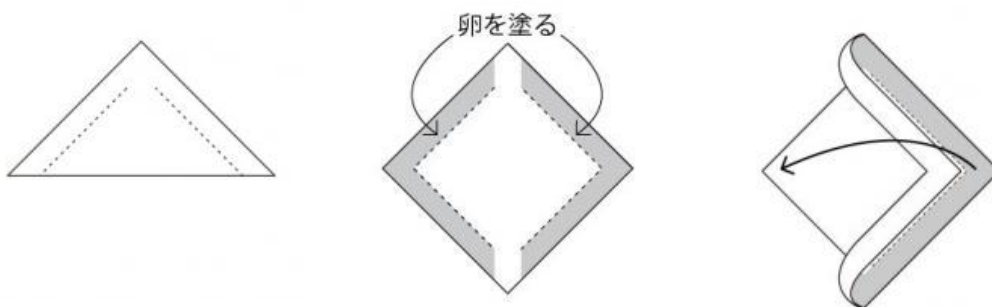
memo

作 り 方

所要時間 25分

■ デニッシュを作ります

- ① パイシートは、常温に 10~15 分置いて柔らかくして 1 枚を 4 分割にし、正方形になるよう伸ばす。
- ② 生地を下の図のように折りたたむ。



- ③ ボウルにクリームチーズと砂糖を合わせ、よく混ぜ合わせる。
②の中央にクリームチーズ、ブルーベリーを乗せ、表面にハケで卵を塗る。
- ④ 200 度に予熱したオーブンで、15~20 分焼成して完成。