

ミキサー一つでできちゃう チョコレートチーズケーキ

ミキサーに材料を全部入れて混ぜるだけ。
オーブンで蒸し焼きにしてつくりま
す。かんたんでしょ？



■ 用意するもの

- ミキサー
- 抜ける型

■ 材料(16cm 型)

- クリームチーズ 250g
- 上白糖 40g
- 溶き卵 Lサイズ 2個
- 薄力粉 30g
- 生クリーム 200ml
- 刻みチョコ 50g

■ 作り方

クリームチーズを室温で柔らかくしておきます。チョコレートは細かく刻みます。天板にお湯をはり、オーブンに190度の余熱をかけます。底が抜ける型を使う場合、アルミ箔で外部をつつみます。

生クリームを小ナベで沸騰させたら火からおろし、刻んだチョコを



入れて余熱で溶かします。

ミキサーに材料全部を入れて(クリームチーズ、卵、砂糖、生クリームとチョコレート、小麦粉)、攪拌します。

型に流し込んで、180度で30分間蒸し焼きにします。串をさして、焼けていなかったら更に10分ずつ加熱して様子を見ます。焦げてきたら上にアルミ箔をかぶせます。

焼けたら縮まないうちに型の周囲にナイフを入れて、後ではずしやすくしておきます。冷蔵庫で冷たくしたらできあがり。

クリームチーズは、生クリームを原料に作られたチーズです。レシピ本にはサワークリームを使うように指定されているものもあります。サワークリームは、生クリームに乳酸菌を加えて発酵させたものです。クリームチーズを使うほうがさっぱりとした味になります。

クリームチーズと生クリームはメーカーによって内容量が違いますが、少々配合が変わっても一箱全部使い切れればよいと思います。写真のような出来上がりを期待したいときは、底が抜ける型をつかいます。パイ皿でも出来ますよ。



ホワイトチョコで作るとこんな感じになります