

ドイツ風ベイクドチーズケーキ

<材料>*18×18cm 1台分

<そばろ生地>

- バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・・100g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2g
- レモンの表皮(すりおろし)・・・・・・・・1個分
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・170g
- ベーキングパウダー・・・・・・・・・・2g



<チーズ生地>

- カッテージチーズ(裏漉しタイプ)・・・300g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・・60g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ひとつまみ
- 卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個(約50g)
- コーンスターチ・・・・・・・・・・・・・50g
- 生クリーム・・・・・・・・・・・・・・・・100g
- レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量(約20ml)

- ラム酒漬けレーズン・・・・・・・・・・40g
- (レーズン30g、ラム酒約50ml)

<作り方>

<ラム酒漬けレーズン>

- ①鍋に湯を沸かし、レーズンを入れて柔らかく戻るまで30秒～1分ゆでる。
水気をよく取って器に入れ、ラム酒をひたひたに加え、ラップを表面に密着させて最低一晩置いておく。

<そばろ生地>

- ②レモンの表皮(黄色い部分だけ)をすりおろす。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ④前もって室温に出し、柔らかくしたバターにグラニュー糖、塩、レモンの表皮を加え、泡立器ですり混ぜる。クリーム状になったら粉類を加える。



Act On TV

⑤ヘラで刻むようにして混ぜる。



⑥両手の平の間ですり合わせて、5mm 大のそぼろ状にし、冷蔵庫で冷やし固める。



⑦オーブンペーパーを敷いたプレートに型を置き、冷やしたそぼろ生地を敷き詰める。



⑧180℃のオーブンに入れ、表面にほんのり焼き色がつくまで約 15 分焼く。



<チーズ生地>

⑨②で表皮をおろしたレモンを絞り、漉す（1個で約 30ml 取れるので好みに全部使ってもよい）。

⑩ボールにチーズを入れ、グラニュー糖、塩を加えてすり混ぜる。

溶きほぐした卵、コーンスターチ、生クリームの順に加え混ぜ、最後にレモン汁を加えてなめらかになるまで混ぜる。



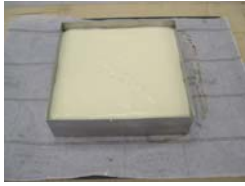
<組み立て>

⑪下焼きしたそぼろ生地の上にラム酒漬けレーズンを散らす。



Act OnTV

⑫チーズ生地を流し入れ、平らにならす。



⑬180℃のオーブンで約 50 分間焼く。

焼き上がったら型のまま冷まし、粗熱が取れてから切り分ける。

