

～有森裕子のチーズケーキ～より

チーズケーキ

レシピ監修 中濱 尚美 先生



しっかりとしたベイクドチーズケーキ。栄養豊富な黒砂糖と、秋の味覚・リンゴを組み合わせました。優しい味わいながら、チーズの味が濃厚。アスリートはもちろん、誰が食べてもおいしいチーズケーキです。

材料 ～ 18cm 1台分 ～

<チーズケーキ>

グラハムクラッカー	80g	
黒砂糖	20g	加工黒砂糖でもよい
くるみ	30g	ローストする
バター	40g	食塩不使用のもの
クリームチーズ	200g	
黒砂糖	40g	
メープルシロップ	30g	
全卵	50g	Mサイズ1個分
薄力粉	50g	
生クリーム	100ml	乳脂肪47%
リンゴジュース	100ml	果汁100%
粉砂糖	適量	

<リンゴのコンポート>

リンゴ	1個
水	300ml
グラニュー糖	30g
レモン汁	10ml

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく。
- オーブンを180℃に温めておく。
- 黒砂糖をざるなどでこしておく。
- 型に合わせてオーブン用の紙を内側に敷いておく。
- クリームチーズを常温にもどしておく。
- くるみを軽くローストしておく。

チーズケーキを作る

Step 1 ステップ1

グラハムクラッカーを袋に入れて、細かく砕く。
(多少固まりが残っていた方がよいが、大きくても2cmくらいにしておく。)



Step 2 ステップ2

袋の中に、黒砂糖20g、くるみ30gを入れ、溶かしバターを加えて全体にいきわたるように混ぜる。



Step 3 ステップ3

紙を敷いた型に入れて、全体が平らになるようにスプーンの背でならす。



Step 4 ステップ4

常温にもどしたクリームチーズに黒砂糖40gを加え、泡立て器で混ぜる。



Step 5 ステップ5

メイプルシロップを加えて混ぜ、続いて全卵を加え混ぜる。



Step 6 ステップ6

薄力粉を加えて混ぜる。



Step 7 ステップ7

生クリームとリンゴジュースを加えて混ぜる。



Step 8 ステップ8

出来た生地をステップ3に入れ、180℃のオーブンで約1時間焼く。



Step 9 ステップ9

焼き上がったら、型に入れたまま粗熱を取り、冷蔵庫で半日から1日休ませる。



Step 10 ステップ10

型の底の部分を温めて、チーズケーキを型から外す。
※絞った熱いふきんを使うとよい
粉砂糖を全体にふりかける。



リンゴのコンポートを作る

Step 11 ステップ11

リンゴはよく洗い、皮と種を取り除き、8~12等分にする。

Step 12 ステップ12

水、グラニュー糖、レモン汁を鍋に入れて、沸騰させる。



Step 13 ステップ13

リンゴを入れて、約5~10分煮詰める。



Step14
ステップ14

リンゴに火が通ったら、冷ましてチーズケーキといっしょに盛り付ける。



食べごろと保存方法

冷蔵保存でチーズケーキは1日。コンポートは3日。