

～阿川佐和子のチーズケーキ～より

チーズケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生
原案 ホルトハウス房子



エッセイストの阿川佐和子さんが「チーズの味が突撃」と評した、チーズそのものを存分に楽しめるケーキです。
さわやかなサワークリームや、シナモンが香るサクッとした土台とのハーモニーも是非お楽しみください！

材料 ～ 直径15cm 1台 ～

<クッキー生地>

有塩バター	40g	グラハムクラッカーを使用する場合は10g増やす
グラハムクッキー	65g	グラハムビスケットやグラハムクラッカーでも可
グラニュー糖	35g	
シナモンパウダー	小さじ1/4	

<フィリング>

クリームチーズ	240g
グラニュー糖	70g
卵黄	2個分
バニラエッセンス	適量

<トッピング>

サワークリーム	120g
粉砂糖	6g

作り方

Prepare
準備

- バター、クリームチーズ、サワークリームは常温にもどす
- オーブンを150℃に温めておく

クッキー生地を作る

Step 1 ステップ1

グラハムクッキーをビニール袋に入れて、めん棒を使って細かく、均一に砕く。



Step 2 ステップ2

グラニュー糖とシナモンパウダー、砕いたグラハムクッキーを混ぜる。



Step 3 ステップ3

バターを練ってクリーム状にして、ステップ2を加え混ぜる。



Step 4 ステップ4

まず半量を型の底に薄く敷き込む。
残りの生地は4等分にして型の周囲4分の1ずつ側面にはりつける。
高さ4cm位まで厚みを均一に薄くはりつけ、冷蔵庫で冷やし固める。
※型は底がはずれるタイプのものがよい



フィリングを作り、焼き上げる

Step 5 ステップ5

クリームチーズをよく練って柔らかなクリーム状にし、グラニュー糖を加えて混ぜる。



Step 6 ステップ6

卵黄とバニラエッセンスを加えて混ぜ、こし器でこす。



Step 7 ステップ7

ステップ4に流し入れ、湯が入らないようアルミホイルを二重にして型を包み、湯を張ったバットにのせて150℃のオーブンで約30分、湯煎焼きにする。
型を揺らして、フィリングの中心が固まっていたら、焼き上がり。
バットから取り出し粗熱を取ったら、冷蔵庫に入れて人肌くらいまで冷ます。



トッピングを作り、仕上げる

Step 8 ステップ8

サワークリームを練って柔らかなクリーム状にして、粉砂糖を加え混ぜる。



Step 9 ステップ9

冷めたステップ7に流し入れ、表面を平らにして、210℃のオーブンで約5分焼く。



Step 10 ステップ10

型ごと冷蔵庫に入れてしっかり冷やす。
冷えたら型の底や周りを熱いタオルやドライヤーなどで温めて型からはずす。
※土台のバターが溶けて、多少流れ出てきます

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存。温めたナイフでカットし、なるべく早めに召し上がり下さい。