

～秋の夜長のチーズケーキ～より

バスク地方のチーズケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



スペイン・バスク地方のバルで生まれた大らかな味！
香ばしい香りと濃厚な味わいが最高！とっても簡単なのでぜひお試しあれ！

材料 ～18cm 1台～

クリームチーズ	500g	
グラニュー糖	150g	
全卵	250g	Mサイズ5個分
薄力粉	15g	
生クリーム(47%)	400g	

1/2

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく
- クリームチーズを常温にもどしておく
- オーブンを220℃に温めておく
- オーブンペーパーを40cm角に切っておく

Step1 ステップ1

やわらかくしたクリームチーズにグラニュー糖を加え、混ぜる。
(チーズがかたい時は、湯せんにかけるか、レンジで軽く温める)



Step2 ステップ2

溶きほぐした全卵を3回に分けて加え、混ぜる。



Step 3
ステップ3

薄力粉を加え、混ぜる。



Step 4
ステップ4

生クリームを数回に分けて加え、混ぜる。



Step 5
ステップ5

40cm角のオーブンペーパーを手で丸めて水に浸し、水けをしぼって型に敷き込む。



Step 6
ステップ6

生地を型に流し入れ、220℃のオーブンで約50分焼く。



Step 7
ステップ7

焼きあがった生地がこぼれそうな時は、ゴムべらで内側に入れ込む。
粗熱を取り、冷蔵庫で一日冷やす。



Step 8
ステップ8

型の底を軽く温め、チーズケーキを型から外す。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し、次の日までにお召し上がり下さい