



超簡単！
バスクチーズ
ケーキ

作成者:REI

<材料> 12cmくらいの丸型1台分

- クリームチーズ 1箱(200g)
- 砂糖 大さじ5(約45g)
- 溶き卵 1個分
- 植物性ホイップまたは生クリーム 100ml(1/2カップ)
- 薄力粉 大さじ1
- レモン汁(なくても可) 大さじ1

< 下準備 >

1. 15cm角くらいの耐熱容器にオーブン用シートをクシャツと丸めたものを4つ作り、四隅に置いてから全体にオーブン用シートを1枚敷く。(丸い容器の場合は丸めなくてよい)
2. クリームチーズは室温に完全に戻してやわらかくするか、耐熱容器に入れてレンジで30秒ほどチンしてやわらかくする。

< 作り方 >

1. ボウルにクリームチーズを入れてクリーム状になるまでよく練り、砂糖、卵、生クリーム、薄力粉、レモン汁の順に加えてその都度泡だて器でよく混ぜる。
2. 下準備した耐熱容器に流してトントンと底を打ちつけて空気を抜き、600wのレンジで4分チン。
3. シートごとアルミ箔の上に取り出し、アルミ箔でつつみ、焦げないようにはみ出たオーブン用シートをちぎる。
4. 砂糖適量(分量外)を表面にふってからオーブン220℃で5～15分程度、焦げ目がつくまで焼く。
5. 粗熱が取れたらアルミ箔ごと冷蔵庫で3時間以上、できれば一晩しっかり冷やす。
6. お皿に盛りつけて完成！

<感想>

- バスクチーズケーキはお店で買ったときに大きさの割には高かったので、家で作れたらいいと思って作ってみました。とても簡単で1時間もかからずに作れたので皆さんもぜひ作ってみてください。

- 参考文献:いま日本一売れているレシピ本に学ぶ! ストレスなし!

手軽においしいカフェごはん

☆3工程で出来る! 「バスクチーズケーキ」

<https://www.ntv.co.jp/sekaju/articles/42814fso2ptyqx2cxp3.html>