

バスク風チーズケーキ ベリー&ショコラ

チーズとの相性がいい2種のベリーと、オレンジピールが入った大人な味わいのショコラが1袋でお楽しみ頂けます。



【Seriaグッズ】

- バスク風チーズケーキミックス粉60g 1袋
- ラズベリーパウダー4g 1袋
- イチゴパウダー4g 1袋
- ドライストロベリー15g 1袋
- チョコレートパウダー20g 1袋
- オレンジピール30g 10~15g
- 溶けにくいストロベリーシュガー25g 適量
- 溶けない粉砂糖40g 適量
- ギャザーカップM 6P メゾン・ド・フレンチ 6個

【用意するもの】

クリームチーズ200g・全卵1個分・生クリーム100ml(乳脂肪分が高いほど濃厚な味わいになります)・ビニール袋2枚・ボウル・泡立て器・竹串(つまようじ)・茶こし

【できあがりサイズ】

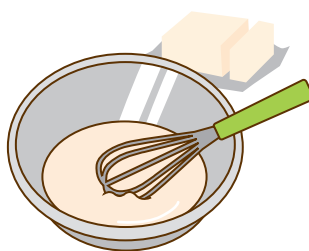
縦:3.5cm 横:5.5cm

1 下準備をします。

- 1 クリームチーズ・全卵(溶いておく)・生クリームは室温に戻し、半量ずつ分けておきます。
- 2 バスク風チーズケーキミックス粉はビニール袋に半量ずつ分けておきます。

2 バスク風チーズケーキベリーを作ります。

- 1 バスク風チーズケーキミックス粉が半量入ったビニール袋にラズベリーパウダー1袋・イチゴパウダー1袋を入れ、袋を振りよく混ぜます。
- 2 ボウルにクリームチーズ100gを入れ、泡だて器でクリーム状になるまでよく混ぜます。

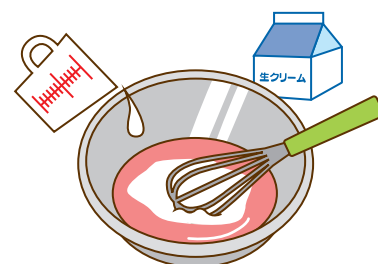
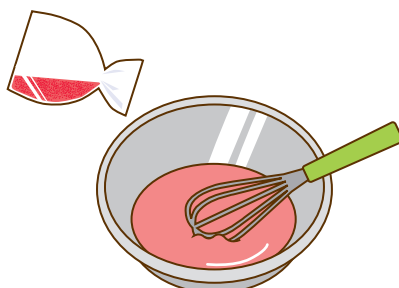
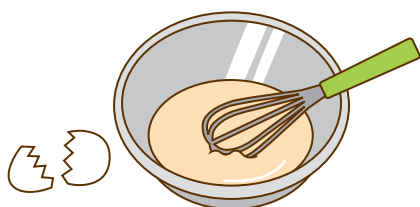


Point

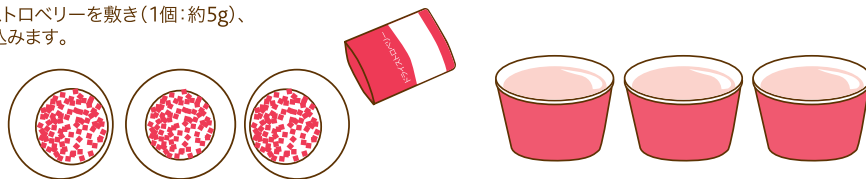
混ぜ方のコツ

ダマが残らないようになめらかなクリーム状を目指しましょう。

- 3 溶いた全卵1/2個分を少量ずつ加え、そのつど混ぜ合わせます。
- 4 1を加え粉っぽさがなくなるまでよく混ぜます。
- 5 生クリーム50mlを少しずつ加え混ぜます。



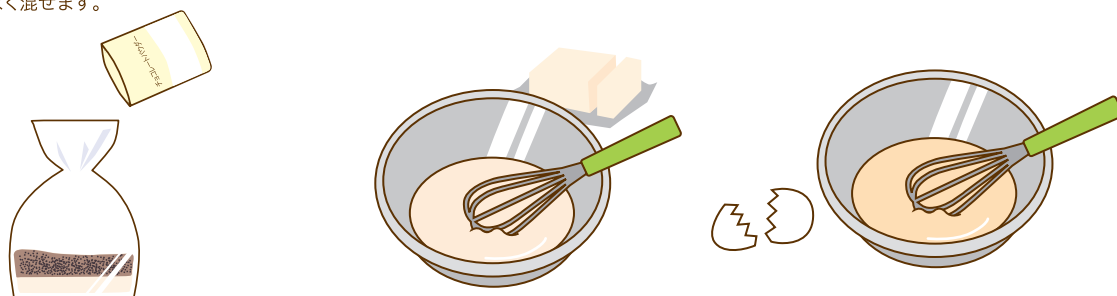
- 6 3個の焼き型の底にドライストロベリーを敷き(1個:約5g)、その上に5を均等に流し込みます。



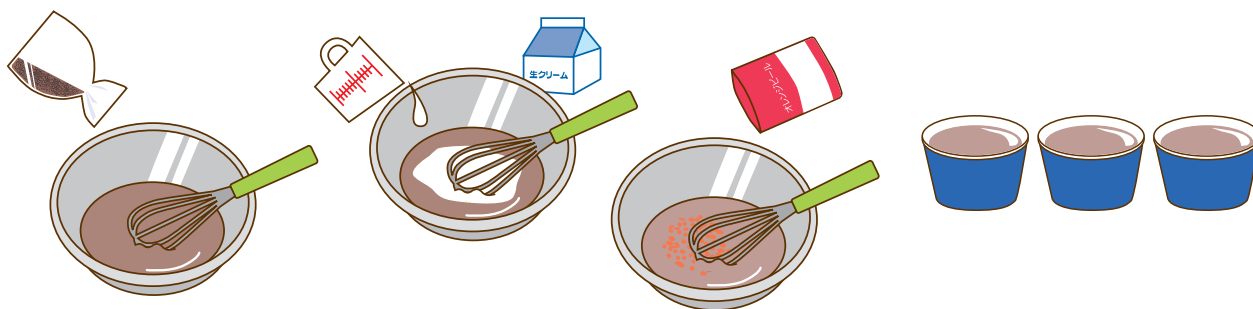
3 オーブンを210°Cに予熱します。

4 バスク風チーズケーキショコラを作ります。

- 1 バスク風チーズケーキミックス粉が半量入ったビニール袋にチョコレートパウダー1袋を入れ、袋を振りよく混ぜます。
- 2 ボウルにクリームチーズ100gを入れ、泡だて器でクリーム状になるまでよく混ぜます。
- 3 溶いた全卵1/2個分を少量ずつ加え、そのつど混ぜ合わせます。



- 4 1を加え粉っぽさがなくなるまでよく混ぜます。
- 5 生クリーム50mlを少しずつ加え、お好みの量(10~15gが適量)のオレンジピールを入れ混ぜます。
- 6 3個の焼き型に5を均等に流し込みます。



5 予熱したオーブンで約25分焼きます。(焼時間はオーブンにより異なります。)

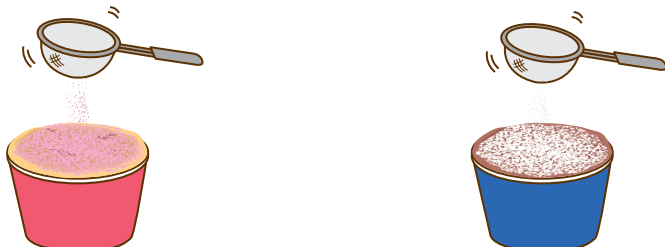
竹串などをさして生っぽい生地がついてこなければ焼き上がりです。



6 お好みで冷めたら粉糖をふりかけます。

ベリー…溶けにくいストロベリーシュガーを茶こしでふります。

ショコラ…溶けない粉砂糖を茶こしでふります。



Point

2つのおいしい食べ方

焼きたてや常温で食べるとやわらかな食感。冷蔵庫でよく冷やすと生地が締まってしっかりとした味わいが楽しめます。