

バスクチーズケーキレシピ

《完成予想図》

《4号サイズ分量》

- ・クリームチーズ 200g
- ・生クリーム 100ml
- ・砂糖 80g
- ・小麦粉 6g
- ・卵 2個



◆バスクチーズケーキのポイント◆

- ① 混ぜすぎない。多少クリームチーズの塊があるくらいがよい
- ② 淵の部分にシワができているのが本場風
→クッキングシートは濡らしてしぼり、くしゃくしゃにしてから型にはめる。
- ③ 焼きたてはプリンのようにとろとろしています。時間が経つと固まってきます。4～5時間室温で冷まして食べると、中はとろっと、外はしっとりしています。

★作り方★

0. オーブンを220度に温める
1. スプーンの背をボールに押し付けるようにしてクリームチーズ全体をなめらかにする。



○ポイント○

クリームチーズはあらかじめ常温に戻しておくとスムーズに混ぜることができます

2. 卵を1つ割り入れ、混ぜる。ある程度混ざったら2つ目を入れて混ぜる。



○ポイント○

クリームチーズはオーブンで焼くと溶けるので、少しだまが残っているくらいがちょうどいいです

3. 砂糖を入れて混ぜる

4. 小麦粉を入れて混ぜる



甘さ控えめがお好みの方は、砂糖の量を減らしてもOKです

5. 生クリームを入れて混ぜる



○ポイント○

生クリームはなるべく脂肪分 35%のものを使用してください

6. オーブンシートを水にぬらして絞り、くしゃくしゃにして型に敷く。

7. 5 を型になみなみに流し入れ、220 度に加熱したオーブンで約 40 分焼く。
(ご家庭のオーブンによって多少差がありますので焼け具合をこまめにご確認ください。)



8. できたてもアツアツとろとろでおいしいですが、約 4~5 時間室温で冷ますと中はとろとろ外はしっとりした本場バスクチーズケーキに仕上がります。



- ☆6号サイズなど、分量を多くしてもおいしく作れます。
たくさん食べたいときや大人数で食べる時にオススメです！

