

温泉バジルの濃厚チーズケーキ



<ポイント>

ワインに合う大人のスイーツとして考案しました。パプリカはドライトマトに替えてもおいしいと思います。

モッツアレラチーズは全部溶かしきれなくても食感を楽しめるので大丈夫です。出来立てよりも一日おいたくらいがより美味しいです。オリーブなどと一緒に召し上がるのがおすすめです。

作り方

土台

①クラッカーを砕き、溶かしバター、コアントロー、粉チーズを混ぜて型の底に押し付けるように敷き詰める。(クラッカーの種類によってまとまりが良くない場合には温めた牛乳を小さじ2~3加える。

②土台を敷き詰めた型を冷蔵庫でいったん冷やす。

チーズだね

①クリームチーズ、モッツアレラチーズ適当な大きさにきざんでをボウルに入れ600wのレンジで一分間チンする。

② ①を泡だて器でよく混ぜチーズを溶かす。

③ギリシャヨーグルト、牛乳、砂糖、そば粉を入れてさらに良く混ぜ、最後に卵をいれて良く混ぜ合わせる。

④ ②の土台に③のタネを半量流し込み、刻んだバジルとパプリカを全体に散らし、さらに残りのタネを全量流し込む。

⑤180度に余熱しておいたオーブンで45分~60分焼く。

⑥焼きあがったら粗熱をとってから冷蔵こで冷やす。

⑦バジルを飾ってできあがり。

材料・分量

(2人分)

温泉バジル(八幡平産) : 5~6枚(細かく刻む)

飾り用バジル : 一房

赤パプリカ : 1/2個(細かく刻む)

ギリシャヨーグルト : 100g

クリームチーズ : 200g

モッツアレラチーズ : 50g

牛乳 : 50CC

砂糖 : 大さじ2

わんだい高原のそば粉(八幡平産) : 大さじ3

たまごMサイズ : 1個

(土台)

クラッカー : 100g

溶かしバター : 10g~20g

コアントロー : 小さじ2

粉チーズ : 大さじ3

