

お子さまと
チャレンジ!



♥愛情いっぱい♥ Homemade Sweets Recipe

手作りお菓子でハッピータイム

苺の Strawberry Confiture Cheese Cake

コンフィチュール・ チーズケーキ

少し多めにコンフィチュールを作って、完成したケーキに添えるのもおすすめです！低温で長時間焼くことにより、ケーキの表面が割れにくく仕上がりが綺麗です。



⑥冷やしていた型に半量流し入れます。先に作っていた苺のコンフィチュールを散らします。(写真17) さらに上から生地を流し入れます。(写真18)



⑦160度のオーブンで50分～60分しっかり焼きます。焼き上がった後、型から外さずにそのまま熱を取り、冷蔵庫で一晩休ませます。(写真19)



低温で長時間焼くことにより、ケーキの表面が割れにくく仕上がりが綺麗です。

⑧しっかり冷えて固まったケーキを、ナイフなどを使って型から外します。(写真20)



粉砂糖を振りかけたり、苺を添えたり、お好みでアレンジしてお召し上がりください。



♥少し多めにコンフィチュールを作って、完成したケーキに添えるのもおすすめです！

MEMO

今回は苺を使用しましたが、他のフルーツ(ブルーベリーやラズベリー、杏など)でも美味しいですよ♪



★2 チーズケーキをつくります。

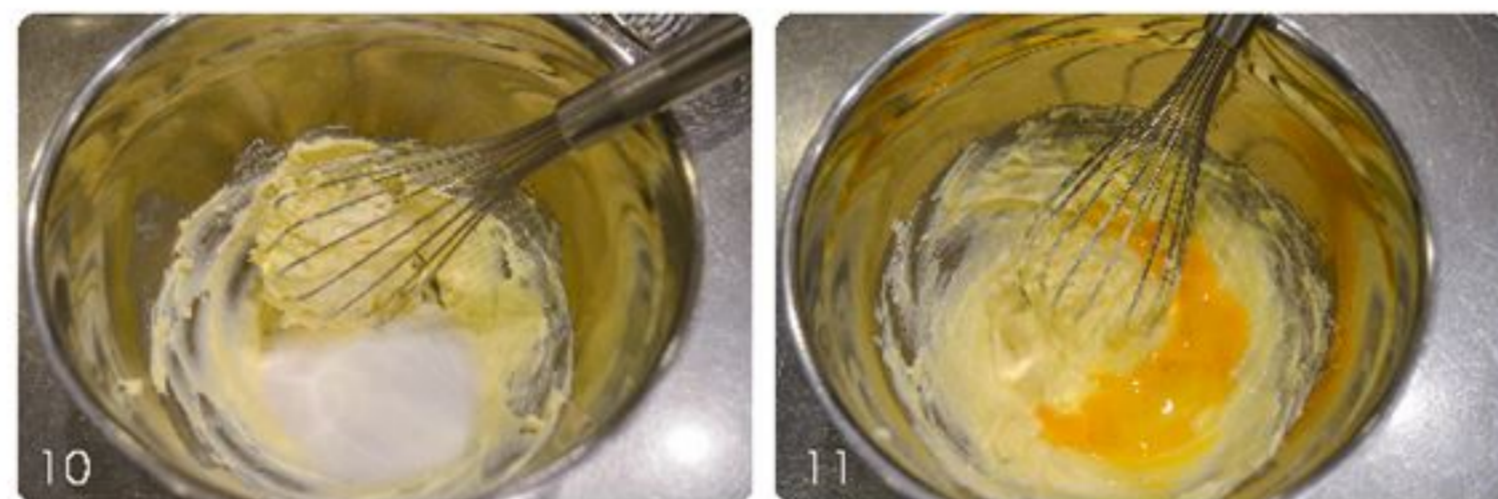
①ある程度強度のあるビニール袋等に、クッキーを入れます。(写真6) 麺棒などを利用して粉々に粉砕します。(写真7)



②ここに溶かしバターを加え、ビニール外側からよくなじませます。(写真8) 全体がしっとりしたらスプーンなどを使って型の底にしっかり敷きこみます。(写真9) このまま冷蔵庫で10分程度冷やしておきます。



③クリームチーズを室温に戻し、グラニュー糖を加えてなめらかになるまでよくかき混ぜます。(写真10) ここに卵を少しずつ加えていきます。(写真11)



④続いて生クリーム、ヨーグルト、レモン汁を加えます。(写真12・13・14)



⑤最後にふるった薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。(写真15・16)



材料(6～8個分)

[苺のコンフィチュール]

- 苺/200g ● グラニュー糖/25g
- レモン汁/大さじ1

[チーズケーキ]

- クリームチーズ/200g ● グラニュー糖/75g
- 卵/2個 ● 生クリーム/80g
- プレーンヨーグルト/50g
- 薄力粉/38g ● レモン汁/大さじ1
- グラハムクッキー/100g ● 溶かしバター/35g



準備をします。



☆バターは湯煎で溶かしておきます。(写真1)
☆クリームチーズはレンジでチンしてやわらかくしておくとうりやすいです。

作り方

★1 コンフィチュールをつくります。

①苺のヘタをとり、半分くらいに適当にカットしてお鍋に入れます。(写真2) グラニュー糖、レモン汁を加えたら、火にかけます。(写真3)



②3分くらいで水分が出てきますので、さらにこのまま弱火にかけて15分間煮込みます。(写真4) 出来上がった後ボールにとり、粗熱を取っておきます。(写真5)

