

バークドチーズケーキ

材料(20cmパイ皿)

ビスケット	適量	バター	適量	
クリームチーズ(常温)	225G	生クリーム		180ml
砂糖	180G	全卵	2個	
レモン汁	1/2個分			

*オーブンを375° Fに温める。

1. ビスケットを細かく砕き、溶かしバターをまぜ、全体がしんなりしてきたら型にしき、冷蔵庫で30分程ねかせる。
2. チーズを滑らかになるまでよく混ぜ、次に生クリームを入れながら混ぜ、さらに砂糖を加えながらよく混ぜる。ミキサーを使うと便利。
3. よく溶きほぐした卵を2に加えながら、なめらかになるように混ぜ合わせ、仕上げにレモン汁を絞りサッと混ぜ、型に流し込む。
4. 温めておいたオーブンに入れ、30ー40分焼く。

YY