



## バスク風チーズケーキ

材料・分量 15～16cmのケーキ丸型

- ・カッターチーズ …………… 200g  
(うらごししたもの)
- ・クリームチーズ …………… 100g  
※ 濃厚にする場合は、カッターチーズの量を減らしてクリームチーズ増やし、合計 300g になればよい。カッターチーズの代わりにフロマージュ・ブランをつかってもOK。
- ・グラニュー糖 …………… 75g
- ・全卵 …………… 2個
- ・生クリーム …………… 200cc
- ・薄力粉 …………… 大さじ 1 強
- ・バニラエッセンス …………… 少々  
(お好みで)



### 作り方

- ① クリームチーズ、カッターチーズ、卵をそれぞれ室温に戻しておく。
- ② ボールに2種のチーズを入れ、グラニュー糖を少し入れてよく混ぜる。そこに全卵を1つずつ加え、その都度グラニュー糖を加えて混ぜ、残りのグラニュー糖を入れてよくかき混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉を②に加えてさっくり混ぜ、生クリームを加えてよく混ぜる。
- ④ 型にオープンシートを敷き、生地を流し入れる。予熱 200℃をかけたオーブンで、約 25～30 分焼く。途中焼き色を見る。強ければ少し温度を下げる。(ケーキのサイズ、オープンによっては、焼き時間を長くする)
- ⑤ 焼き上がったらオーブンから取り出し、型に入れたまま網の上で冷ます。粗熱が取れたら型から外す。焼きたては生地がゆるいためすぐに切れないので、半日～翌日くらい生地を落ち着かせるか、冷蔵庫に入れて冷やす。

### POINT

- ・焼くタイミングは、カットする半日～1日前
- ・表面が黒く焦げるくらい強火で焼き、中はトロっとやわらかいのが「バスク風」



### 講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。  
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。  
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ  
チャンネルこあらん  
(STB 地上 111ch) にて  
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っている  
役立つ「料理のツボ」と  
そのツボを生かした美味しい  
レシピを紹介します！