



堀野 いなほさんの作品

ちょこっとみそのベイクドチーズケーキ

材料

〈ベイクドチーズケーキ〉

- ・クリームチーズ・・・100g
- ・生クリーム・・・100g
- ・砂糖・・・60g
- ・薄力粉・・・15g
- ・卵・・・1個
- ・レモン汁・・・小さじ1
- ・みそ・・・小さじ2

〈アイスクリーム〉・・・200ml

〈みそキャラメルソース〉

- ・生クリーム・・・大さじ1と1/3
- ・キャラメル・・・4個
- ・みそ・・・小さじ1/2

作り方

- ①クリームチーズをよく混ぜ、砂糖・卵・ふるった薄力粉・レモン汁・生クリーム・みその順に入れてよく混ぜる。
- ②①を耐熱容器に4等分にして入れる。
- ③180℃に予熱したオーブンで25分焼く。
焼き上がったら、あら熱をとり冷蔵庫で冷やす。
- ④みそキャラメルソースの材料を全て合わせ、600Wのレンジで1分加熱する。
- ⑤③にアイスクリームをのせ、④のソースを添える。

ポイント

私の通っている高校では発酵食品を作っているため、ベイクドチーズケーキにみそを入れました。

