

テリーヌチーズケーキ



※写真は2人分です

1人当たり
エネルギー：250kcal
食塩相当量：0.3g

【材料 8人分】

- ・クリームチーズ 200g
- ・^{たまご}卵 2個
- ・^{さとう}砂糖 60g
- ・^{はくりきこ}薄力粉 大さじ2
- ・生クリーム 200mL
- ・^{しる}レモン汁 大さじ1
- ・^{かざ}飾り用レモン お好みで

※18cm ^{かた}パウンド型使用

【つくり方】

- ① クリームチーズは^{じょうおん}常温に戻す。卵を溶きほぐす。オーブンを160℃に予熱する。
- ② ボウルにクリームチーズを入れ、ヘラでなめらかになるまで混ぜる。^{さとう}砂糖を加えさらに混ぜる。
- ③ ②に^{はくりきこ}薄力粉を加えよく混ぜ、溶き^{たまご}卵を少しずつ加え、生地が均一になるまでよく混ぜる。
- ④ 生クリームを少しずつ加えながらよく混ぜ、^{しる}レモン汁を加え混ぜる。オーブンシートを敷いた型に流し入れる。
- ⑤ ^{かた}型ごと深さのあるバットに入れ、バットに熱湯（分量外）を注ぐ。160℃のオーブンで60分^む蒸し焼きにする。^{あらねつ}粗熱が取れたら^{かた}型のまま^{れいぞうこ}冷蔵庫で冷やす。

日本食生活協会より

^{かた}パウンド型は、^{ぎゅうにゅう}牛乳パック（1L）でも代用できます。

1. 注ぎ口を広げ、大きい面の1面を切り取る。
2. 注ぎ口に切り込みを入れ、ホッチキスで留めて箱の形にする。
3. オーブンシートを敷く。

※普通の^{かた}型より熱が入りにくいです。様子を見て、加熱時間を調整しましょう。

