


東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.21	そのぎの茶チーズケーキ				
					
使用した 町内産品	原材料名	そのぎ抹茶			
使用材料・分量(4人分)		作　　り　　方			
<p>(直径 18 cm)</p> <p>クラッカー 80g バター 40g メープルシロップ 適量</p> <p>クリームチーズ 400g グラニュー糖 100g 卵 1個 生クリーム 50cc バニラエッセンス 適量</p> <p>サワークリーム 120g 生クリーム 50g 粉糖 15g バニラエッセンス 適量</p>		<p>① クラッカーをフードプロセッサーにかけ、電子レンジで温めたバターとメープルシロップを入れ、再度プロセッサーにかける。</p> <p>② 型にクッキングシートを敷き①を入れ、マッシャーで押しして底にする。</p> <p>③ フードプロセッサーにチーズ、グラニュー糖、卵、生クリーム、バニラエッセンス、そのぎ抹茶を入れ、混ぜる。</p> <p>④ 型に③を入れ 160℃のオーブンで 40 分焼く。 (湯煎焼きの場合、型にホイルで包み、湯の中へつけて焼く。)</p> <p>⑤ 粗熱をとりサワークリーム、生クリーム、粉糖、バニラエッセンスを混ぜ表面に流し入れ、表面を整える。</p> <p>⑥ 190℃のオーブンで 2～3 分焼く。 冷めたら型から取り出し、仕上げのそのぎ抹茶をかけたら完成。</p>			
<p>【作り方・おすすめのポイント】 クリームチーズは常温に戻しておく。</p>					