



お気に入りチーズケーキ



木才米斗

パートシュクレ

小麦粉	200 g
バター	100 g
卵黄	1 個
砂糖	80 g

フィリング*

クリームチーズ	125 g
卵黄	1 個
レモン汁	大1
砂糖	25 g
生クリーム	3/4カップ
ゼラチン	小2
水	大2

作り方

パートシュクレの作り方

- 1・バターを室温に戻し泡だて器でホイップしてやわらかくする
- 2・やわらかくなったバターに卵黄、砂糖を混ぜ合わせる
- 3・2に小麦粉を少しずつ混ぜ、冷蔵庫に入れてねかせる。
- 4・30分ほどしたら、型に敷き詰め180度のオーブンで焼く。

フィリングの作り方

- 1・クリームチーズを室温に戻す
- 2・卵黄を湯せんにかけ、レモン汁を混ぜる。
- 3・1に2を少しづつ混ぜ合わせる。
- 4・ゼラチンを大さじ2の水でしとらせる。
- 5・生クリームに砂糖を加えながら、7分立てに泡立てる。
- 6・2を湯せんにかけながら4を加えこれに少しずつ1のクリームチーズを加える。
- 7・6に5の生クリームを加える。
- 8・冷ましておいた型に7を入れて冷蔵庫に入れて冷やす

