

チーズケーキ

材料

| | |
|--------------|-------|
| クリームチーズ | 300g |
| コーンスターチ | 100g |
| ベーキングパウダー | 5g |
| レモンの皮（すりおろす） | 1 個分 |
| 卵（卵黄と卵白に分ける） | 4 個 |
| 砂糖 | 200g |
| 小麦粉 | 50g |
| 牛乳 | 330ml |
| ホイップクリーム | 120ml |
| チョコレートソース | 適量 |



作り方

1. オーブンを 150 度に予熱する。パイレックス ミキシングボウル（またはお持ちのボウル）にクリームチーズと卵黄を入れ、なめらかになるまで練る。牛乳とホイップクリームを別のボウルで混ぜ、チーズと卵黄の入ったボールに静かに注ぎ、さらに混ぜる。
2. 小麦粉とコーンスターチをふるい、1 のボウルに入れ、レモンの皮のすりおろしを加える。別のボウルに卵白とベーキングパウダーを入れ、ハンドミキサーで混ぜる。砂糖を 3 回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。軽くふわふわになるまで中速～高速で混ぜ続ける。1 のボウルに加え、なじむまで混ぜる。
3. これをパイレックス パイプレート（またはお持ちのパイ皿など）に流し込み、真ん中に火が通るまで 45 分ほど焼く。冷蔵庫で 3 時間ほど冷やし、表面をチョコレートソースで飾る。