

オープン要らずで簡単! レンジで作れるチーズケーキ



材料

ケーキの土台用

- クッキー···14~15枚(市販のもの1箱)
 - 無塩バター···20~25g
 - たまご···1/2個(よく混ぜておく)
 - 分量外のバター 少々
- ※無塩バターが無い場合有塩でも代用可

ケーキの生地用

- クリームチーズ···200g
- たまご···2個(よく混ぜておく)
- 生クリーム···150ml
- 牛乳···50ml
- グラニュー糖···50g(砂糖でも可)
- レモン汁···15ml 小麦粉··大さじ1

器具

- ビニール袋(丈夫な厚手のもの)
- すりこぎ棒(別のもので代用可)
- ボールか小鍋
- お玉
- 電子レンジ

耐熱性のある皿(20~25センチ位)

- スプーン
- ★泡だて器
- ★茶こしか小さめのざる
- ★マークのものは無くても大丈夫です

ポイント

使う材料の種類をできるだけ少なくして簡単に作れるチーズケーキです。
オープンを使わずに電子レンジで作れるように材料や手順を工夫しました。
作業の前にチーズを常温にしておくと作業がやりやすいです。
生地用のたまごは混ぜた後に濾しておくと口当たりがなめらかに仕上がります。
加熱後はお皿がとても熱くなるのでやけどには十分注意してください。

作り方

1. ケーキの土台作り



耐熱性の皿にバターを薄く塗っておく。
ビニール袋にクッキーを入れて棒で細かく碎く。
細かくなったらたまごとバターを加えてよく混ぜる。
混ざったらお皿に入れてうすく伸ばす。
お皿の形にスプーンなどで押し固める。
電子レンジで加熱する。(目安:500Wで2分)
粗熱をとっておく。



2. ケーキの生地作り

チーズは固いのでスプーンなどでつぶす。
スプーンなどでよくかき混ぜる。
ふんわりとしてきたら、
グラニュー糖を少しずつ加えてよく混ぜる。
たまご、生クリーム、牛乳を加えて混ぜる。
レモン汁を加える。
最後に小麦粉をダマにならないように混ぜる。
2~3分よく混ぜる。



3. 成型して焼く

1で作った土台に2の生地をゆっくり流し入れる。
生地が平らに伸ばして形を整える。
皿を軽く叩いて生地から余分な空気を抜く。
5分ほどそのまま寝かせておく。
電子レンジに入れて加熱する。
(目安:300Wで約15分)
左のように全体が膨らんできたら、
そこからさらに2~3分温める。(熱いので注意)
粗熱をとってラップなどをして冷蔵庫で冷やす。



4. 冷やして完成！