

家庭科教員をめざす
和洋女子大学
家政福祉学科の学生考案

大満足の1品! 贅沢バレンタイン♡

至福のバスクチョコ チーズケーキ





大満足の1品! 贅沢バレンタイン♡



至福のバスクチョコチーズケーキ

材料:直径12cm型(3人分)分量

チョコレート.....	50g	卵.....	110g(Mサイズ2個)
生クリーム.....	125g	ココアパウダー.....	8g
クリームチーズ.....	200g	ママレードジャム(お好みのジャム).....	100g

作り方

調理時間約1時間 ※焼き時間を含める

《下準備》型にクッキングシートを敷く。クリームチーズを電子レンジ600wで40秒程温める。オーブンを230℃に予熱しておく。

- 1 耐熱容器に生クリーム、チョコレート入れて湯煎にかける。
チョコレートが溶けたら生クリームと混ぜ合わせる。
- 2 ボールにクリームチーズを入れてホイッパーでよく混ぜ、卵を2回に分けて加え、ジャムを加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 ②を①に加えて混ぜ合わせ、ココアパウダーをふるい入れて混ぜる。
- 4 型に流し、230℃のオーブンで25分間焼く。
※お使いのオーブンによって温度や時間を調整してください。
- 5 オーブンから出して型のまま冷ます。粗熱が取れたらラップをかけて半日以上冷蔵庫で冷やして完成。

生クリームとチョコレートは
ツヤが出るまで混ぜ合わせることが重要!
しっかり乳化させると
舌触りが良くなります。

今回はマーマレードを使用しましたが、
ブルーベリーやアプリコットなどの
お好みのジャムを使ってください。
柑橘系がオススメです♪

ココアパウダーは
ダマになりやすいため、しっかりと
ふるい入れましょう。

冷蔵庫で冷やすことで
中がかたくなり、食感が安定します。しっとり、
濃厚な口当たりをお楽しみ下さい!

レシピ考案

家政学部・1年
島村 瑞希さん

家政学部・1年
工藤 紗菜さん

家政学部・1年
小嶋 京華さん

C O L U M N

少ない材料で ボリュームたっぷり!

バスクチーズケーキはスペインのバスク地方が発祥のチーズケーキで、表面の焦げた見た目や濃厚な味わいが魅力のスイーツです。本来のレシピにはチョコレートは含まれていませんが、今回はバレンタイン向けにアレンジしました。チョコレートをすることで、よりリッチな味わいになっています。ジャムは柑橘系のものがピッタリです。

作ってみてね!

