とろっとチーズケーキ



材料

（16センチの型1台分のレシピ）

A	クリームチーズ	120g
	グラニュー糖	50g
B	ヨーグルト	65g
	卵Lサイズ	1個
	コーンスターチ	6g
C	生クリーム35%	80g
	ホワイトチョコ	40g
D	バニラエッセンス	3g
	レモン汁	5g

作り方



1 Aを耐熱ボウルに入れ電子レンジで温める（600wで40秒）。



2 ホイッパーで混ぜ合わせる。



3 Bを加えさらに混ぜる。



4 生クリームを沸騰させ、ホワイトチョコレートを加える。



5 ホワイトチョコが溶けたら3と合わせ、最後にDを加え混ぜ合わせる。



6 型に流し入れ、230℃のオーブン上段で22分焼く。

©辻口博啓　レシピの商用利用を固く禁じます。

※AISSY社　味覚センサー「レオ」で判定した、焼きさば、ボロネーゼパスタ、親子丼、焼き餃子、チーズケーキの5品目において。

食事の“うまみ”を引き出す※
ヘルシア緑茶 うまみ贅沢仕立てα

