

《ビーツのチーズケーキ》

〈材料〉 15 cmのホールケーキ 1 個分

・ ビーツ	100 g
・ ビスケット	80 g
・ バター	40 g
・ クリームチーズ	200 g
・ グラニュー糖	80 g
・ 卵	1 個
・ 生クリーム	100ml
・ 薄力粉	大さじ 2
・ レモン汁	大さじ 1



〈作り方〉

1. ビーツをゆでて、皮をむいて小さく切る
2. ミキサーで滑らかなペーストにする※1
3. ケーキ型にクッキングシートを敷く
4. ビスケットを砕いて、溶かしたバターと混ぜる
5. 型に敷き詰めて冷蔵庫で冷やす
6. ボールにクリームチーズを入れて、柔らかくなるまで混ぜる
7. グラニュー糖→卵→生クリーム→薄力粉→ビーツペースト
→レモン汁 を順番に入れて、しっかり混ぜる
8. オーブンを 170℃に予熱する
9. 型に生地を流し込んで空気を抜く
10. 170℃で約 40 分間焼く
11. 粗熱を取って冷蔵庫でしっかり冷やす※2

※1 ミキサーではペーストになりにくく、ビーツの形が残っていると、似た目や舌触りがいまいちなので、すり鉢やめん棒でペーストにするのが◎

※2 しっかり冷やさない则中が固まらず、切ったときに生地が崩れるので要注意！！

☆ 生クリームやフルーツ、ジャムなどを加えると、見栄えが良くなる＋チーズケーキとも相性がいいです！