

AOKI COOKINGバレンタインレシピ

今年は、チョコとまっ赤なクランベリーを散らした
“ベリーチョコチーズケーキ”はいかがでしょう。
ほんのり感じるチョコの風味と赤いベリーがアクセント♪
大人可愛いチーズケーキです。



ベリーチョコチーズケーキ

St. Valentine's day Sweets



(材料 18cm円型 - 1台分)

クリームチーズ	200g
グラニュー糖	25g
サワークリーム	100g
バニラビーンズ	1/2本
卵	1個
卵黄	1個分
ホワイトチョコレート	60g
コーンスターチ	大さじ1
ドライクランベリー	60g
【クッキー生地】	
グラハムクラッカー	100g
無塩バター	50g
チョコチップ	20g

(作り方)

下準備 - ・クリームチーズ、サワークリームは室温に戻しておく。
・ホワイトチョコは湯せんで溶かしておく。



- 1 クラッカーを細かく砕いて溶かしたバターと混ぜ、型の底に敷き、軽く押さえたらチョコチップを全体に散らし、さらに上から押さえつけてしっかりと敷き詰める。
- 2 ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーですり混ぜる。
- 3 なめらかになったら、サワークリームを加え、馴染むまで混ぜ、バニラビーンズをしごいて加え混ぜる。
- 4 卵と卵黄を合わせて溶き、(3)に2~3回に分けて加え、その都度なめらかになるまで混ぜる。
- 5 粗熱が取れたホワイトチョコを(4)に加えて軽く混ぜる。ゴムべらに換えて、コーンスターチをさっくり混ぜたら、クランベリーを加え、(1)の型に流し込む。
- 6 120~130℃のオーブンで約70分焼く。
- 7 焼き上がったなら型のまま冷まし、粗熱が取れたら冷蔵庫で2~3時間冷やす。



＊冷蔵庫で1週間
保存できます。