

## クッキーボトムの濃厚チーズケーキ



### 材料

18~20cm の型 1 台分

●クッキーボトム	
おやつキング	
クッキーまたはサブレ	100g
ミント	2g
バター（有塩）	40g
●ケーキ生地	
クリームチーズ	200g
きび砂糖	80g
サワークリーム	200g
生クリーム	200g
たまご	3 個
コーンスターチ	大さじ 2
バニラエッセンス	少々



ポイント  
キャラメルソースにナッツを添えたり、  
お好みで自由にアレンジして楽しんでください！

- 1 ケーキのボトムに使う生地を作るため、クッキーまたはサブレをビニール袋に入れ、麺棒などで砕く。
- 2 ボウルに砕いたクッキーを入れ、みじん切りにしたミント、溶かしたバターを加える。よくなじんだら、ボウルの中身をケーキ型の底に敷き詰める。
- 3 常温で柔らかくしておいたクリームチーズにきび砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。次に、サワークリーム、たまご（1つずつ）、コーンスターチ、生クリーム、バニラエッセンスの順に、よく混ぜ合わせる。最後にザルやこし器でこし、ケーキ型に流し入れる。
- 4 200°Cのオーブンで30分焼いた後、160°Cに下げてもさらに30分焼く。様子を見ながら、上が焦げそうな場合は、アルミホイルをかぶせるなどして調整。
- 5 焼き上がったら、熱がとれるまで待ち、冷蔵庫でよく冷やしてできあがり。

