

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みてください！

- 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に下げてもう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。

