

# キャラメル NY チーズケーキ



<材料> ※赤字は弊社商品

(15 cm丸型 1個分)

・グラハムクラッカー	…	80g
・無塩バター	…	40g
・クリームチーズ	…	200g
・サワークリーム	…	100g
・グラニュー糖	…	70g
・全卵	…	2個分
・卵黄	…	1個分
・ <b>キャラメルソース</b>	…	55g
・コーンスターチ	…	12g
・生クリーム	…	50g
・クルミ	…	38g

<下準備>

- ①150度のオーブンで15分ほどクルミを焦がさないように香ばしく焼いておく
- ②クリームチーズ、卵を室温にもどしておく
- ③型に敷き紙を敷いておく
- ④オーブンを160度に予熱しておく

<作り方>

- ①グラハムクラッカーを厚めの袋に入れて細かく砕き、溶かしバターを加えてよく混ぜ、型の底に敷きつめ冷蔵庫で冷やしておく
- ②ボウルにクリームチーズを入れ柔らかくなるまで練り混ぜ、グラニュー糖を加えて更によくすり混ぜる
- ③②にサワークリームを加えてよく混ぜ合わせる
- ④全卵と卵黄を合わせて溶きほぐしたものを③に加えてよく混ぜ合わせる
- ⑤④にキャラメルソースを加えてよく混ぜる
- ⑥⑤に生クリームをそのまま加えてよく混ぜる
- ⑦⑤にふるったコーンスターチを加えてよく混ぜる
- ⑧全て混ぜ合わせた⑦の生地を裏ごしする
- ⑨グラハムクラッカーを敷きつめてひやしておいた上に、香ばしく焼いておいたクルミを砕いて敷き詰める
- ⑩⑧の裏ごしした生地を⑨の型に流し込み、軽く底をたたいて空気を抜く
- ⑪この型が入る器にお湯を張り、160度に予熱しておいたオーブンに入れ、160度で40分、温度を下げ140度で20分ほど蒸し焼きする
- ⑫焼き上がったら粗熱をとり、型のまま一晩冷蔵庫でしっかりと冷やす