

モンブラン風 みそバスクチーズケーキ

長野県千曲市 屋代南高等学校 青柳 西(17歳)



材料(10人分)

[チーズケーキ]	
クリームチーズ	100g
白みそ	小さじ1.5
グラニュー糖	30g
卵	1個
生クリーム	50g
ブルーベリー	12粒
[クリーム]	
牛乳	1ℓ
レモン果汁	100ml
ブルーベリージャム	大さじ2

作り方

〈チーズケーキ〉

- オーブンを220℃に予熱しておく。
クリームチーズを常温に戻し、白みそと合わせてボマード状にしてグラニュー糖とすり混ぜる。
1. に卵を3回に分けて入れる。
- 薄力粉をふるって加え、生クリームと合わせ滑らかなになるまで3分ほどゆっくり混ぜる。
- 焼き型に生地を入れ、200℃のオーブンで約16分焼く。

〈クリーム〉

- 鍋に牛乳(1ℓ)を入れて中火で人肌程度に温める。
- 火から下ろし、レモン果汁を加えて鍋を揺らしながら混ぜる。
2. が分離してきたらボウルにザルとキッチンペーパーを乗せてこして水気を切る。
3. にブルーベリージャムを加えて混ぜる。
- チーズケーキの上に絞り袋で渦巻き状に絞り、ブルーベリーを乗せる。



審査委員長のアドバイス

チーズケーキがクリーム別々でも楽しめます。残ったクリームはバケットに乗せて食べても美味しそうですね！