



## <黒豆入りバスク風チーズケーキ>

### \* 材料 \* 12 cm円形型1台分

クリームチーズ・・・200g

砂糖・・・60g

卵・・・2個

生クリーム・・・100cc

薄力粉・・・大さじ1

ラム酒・・・小さじ 1/2

黒豆煮・・・50g

### \* 作り方 \*

#### ①クリームチーズと砂糖を混ぜる

耐熱ボウルにクリームチーズを入れ、ラップをしないで電子レンジで1分加熱する。そこに砂糖を加え、木べらで生地がなめらかになるまで混ぜる。



#### ②卵と生クリーム、薄力粉、ラム酒を混ぜる

①に卵を割り入れ、泡立て器でよく混ぜる。続いて生クリーム、薄力粉、ラム酒を加え、だまがなくなるまでさらに混ぜる。



#### ③焼く

オーブンシートを水でぬらして絞り、柔らかくして型に敷き込む。煮汁を拭き取った黒豆を散らし、②を流し入れる。250℃に予熱したオーブンで20～25分焼き、焼き上がったなら型ごと網にのせて冷ます。粗熱が取れたら冷蔵庫で3時間以上冷やす。型から取り出し、オーブンシートをはがして、食べやすい大きさに切り分ける。

