

ニューヨークチーズケーキ

チーズ好きにはたまらない濃厚な味！

材料	50cc カップ° 10 個分	50cc カップ° 5 個分	
無塩バター クリームチーズ サワークリーム	25 g 225 g 100 g	13 g 113 g 50 g	
上白糖 全卵 卵黄	75 g 1 個 (L) 1 個 (L)	38 g 1/2 個 (L) 1/2 個 (L)	
コーンスターチ バニラビーンズ	8 g 小さじ 1/8	4 g 小さじ 1/16	

<作り方>

- ① バター、クリームチーズを室温にもどしておく。
- ② ボウルに①のバターを入れ泡立て器ですり混ぜ、続いてクリームチーズ、サワークリームを順次入れて混ぜる。
- ③ ザルでふるった砂糖を加えさらに混ぜ合わせる。
- ④ 全卵と卵黄を合わせてほぐし、分離しないように少しずつ③に加え混ぜる。 **ポイント!**泡立っていない
- ⑤ バニラビーンズを加え混ぜる。
- ⑥ ふるったコーンスターチを加え合わせる。
- ⑦ カップに流し入れ、お湯をはった天板にのせる。
- ⑧ 160℃のオーブンで約35分、表面にうっすらと焼き色がつくまで焼く。

