

# トマトとスカイベリーのベイグドチーズケーキ

## 材料

● 直径12cm 丸型1台分

### 【台】

- ・クッキー ..... 35g
- ・無塩バター ..... 5g

### 【チーズクリーム】

- ・クリームチーズ ..... 125g
- ・グラニュー糖 ..... 25g
- A {
  - ・トマトペースト ..... 70g
  - ・プレーンヨーグルト ..... 20g
  - ・全卵 ..... 50g
  - ・薄力粉 ..... 7g

### 【ジャム】

- ・スカイベリー ..... 200g
- ・グラニュー糖 ..... 40g
- ・レモン果汁 ..... 5g
- ・ビーツピューレ ..... 1.5g

## 作り方

### 下準備

- ・オーブンを160℃に予熱しておく。
- ・型には型紙を敷いておく。
- ・クリームチーズは常温に出し、柔らかくしておく。
- ・トマトペーストを作る。  
→トマトをミキサーにかけ裏ごしして鍋に入れ、1/5量になるまで煮つめる。

①

#### 【台を作る】

無塩バターを溶かす。袋にクッキーを入れて砕き、溶かしたバターと合わせて混ぜる。  
型の底と側面に型紙を敷き、底一面にクッキーを敷きつめる。

②

#### 【チーズクリームを作る】

常温で柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖を合わせてホイッパーでよく混ぜる。Aを順に加え、その都度よく混ぜ合わせる。※薄力粉はふるい入れる。

③

チーズクリームを裏ごしして、型に流し込む。  
160℃に予熱したオーブンで35分焼く。  
完全に冷めてから型から外す。

④

#### 【ジャムを作る】

いちごはヘタをとり洗い、小さく切る。グラニュー糖と共に鍋に入れる。  
いちごをつぶすように混ぜながら、1/3量になるまで煮つめる。  
レモン果汁、ビーツピューレを加え、ひと煮立ちさせ、火からおろし冷ます。

# かき菜<sup>ササ</sup>のシフォンケーキ〜みかんクリーム〜

## 材料

● 直径17cmシフォン型1台分

### 【かき菜シフォンケーキ】

A	・水	30ml
	・牛乳	24ml
	・かき菜ピューレ	50g
	・太白白ゴマ油(なければサラダ油)	20g
B	・薄力粉	55g
	・抹茶パウダー	0.6g
	・レモン果汁	3g
	・卵白	160g(約4個分)
	・グラニュー糖	40g

### 【みかんクリーム】

・みかんペースト	20g
・グラニュー糖	6g
・生クリーム	60g

## 作り方

### 下準備

- ・オーブンは180℃に予熱しておく。
- ・かき菜は茹でてミキサーにかけ、ピューレ状にする。

- ① ボウルにAを入れ、ふるったBを加えホイッパーで粉気がなくなるまで混ぜる。  
さらに、レモン果汁を加え、混ぜる。
- ② 別のボウル(大きめ)に卵白とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーでしっかりと泡立てる。1/3量を1.に加え泡をつぶさないようにホイッパーで混ぜる。  
混ざったら、残りの卵白の方に入れ、ゴムベラでしっかりと全体を混ぜ合わせる。
- ③ 型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで30～35分焼く。  
焼き上がったならオーブンから取り出し、型をひっくり返して冷ます。  
冷めてから、パレットナイフで型から外す。
- ④ 【みかんクリームを作る】  
ボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ、氷水にあてながらホイッパーで8分立て位に泡立て、みかんペーストを加え、混ぜる。