

Ricotta リコッタチーズケーキ Cheesecake

クリーミーなチーズクリームとチョコレートを
組み合わせた軽い食感のチーズケーキ。



Keyword

#カンタン #テイクアウト #コーヒーに合う

材料 [5個分]

- **タルト生地** 1枚
- **リコッタチーズ** 250g
- **製菓原料**
(マルディージュSS) 100g
- **フラワーペースト**
(高級カスター300) 150g
- **コーンスターチ** 15g
- **チョコレート**
(ビター・ミルク) 各5g/個

作り方

- 1 マルディージュSSと高級カスター300、リコッタチーズ、コーンスターチを混ぜ合わせる。
- 2 厚さ2.5mmのタルト生地をφ7cmのセルクルで抜き、天板に並べて180℃で3分焼く。
- 3 粗熱を取り、φ6cm×4cmのセルクルで2の生地を抜き、セルクルをそのままにしておく。
- 4 3のセルクルの中に1のクリームを50g絞る。
- 5 その上にチョコレートをそれぞれ5gずつ中央にのせる。
- 6 さらに1のクリームを40g絞り表面を平らにならす。その際に少し中心を窪めさせるようにすり切る。
- 7 天板をもう1枚下に重ねる。
- 8 上火260℃、下火180℃のオーブンで12分焼成。