

ビタクラフトと 暮らす春の一日。

春の食材をつかったヘルシーレシピ
VitaCraft

Spring,2012

春

苺のニューヨークチーズケーキ

🕒 所要時間 60分

材料 <4人分>

スポンジケーキ…1cm厚さ
クリームチーズ…200g 苺…15粒
グラニュー糖…大さじ2と100g
レモンの輪切り…1枚

<A>

卵…2個 バニラビーンズ…少々
サワークリーム…60g
コーンスターチ…大さじ1.5
生クリーム…60cc

下準備

ケーキ型の側面、底面にクッキングシートを敷いてスポンジケーキをおく。クリームチーズを常温に出す。

作り方

1. 苺はヘタを取って洗う。ビタクラフト鍋に苺、グラニュー糖大さじ2、レモンの輪切りを入れてフタをして中火にかける。蒸気が上がれば弱火にして5分加熱してザルに上げる。
2. フードプロセッサーにクリームチーズをちぎって入れグラニュー糖100gを加えて攪拌し、<A>の材料を卵から順番に少しずつ入れながら攪拌していく。
3. ケーキ型に[1]の苺をいれて[2]の生地を流し込む。
4. ケーキ型に入る大きめのビタクラフト鍋に2カップの水を入れて沸かし[3]のケーキ型を入れてフタをして弱火で40分加熱してそのあと冷やす。

