

～さつまいものチーズケーキ～

使用品種 ベにはるか アヤコマチ

【材料 15cm×18cm のバット 1 台分】

- ・冷凍パイ生地...1 枚分
- ・クリームチーズ...120g
- ・上白糖...50g
- ・卵...1 ヶ
- ・さつまいも...120g (加熱、剥皮し、裏ごしておく)
- ・生クリーム...100cc
- ・コーンスターチ...20g

【作り方】

1. パイ生地を 20cm 角位にのばし、フォークで穴をあけ、クッキングシートを敷いた天板に載せる。再びクッキングシートし、重しをして膨らまないようにしながら、200 のオーブンで約 10 分間、薄く焼き色が付く程度に焼く。
2. 焼き上がったパイ生地は、バットの大きさに合うように縁を切り落としておく。
3. ボールに常温に戻しておいたクリームチーズを入れ、なめらかになるまで混ぜ、上白糖を加える。さらに、割りほぐした卵、さつまいもを加えよく混ぜ、生クリームを加える。生地を濾し器に通し滑らかな生地にし、コーンスターチを加え混ぜる。
4. バットにクッキングシートを敷き、2.のパイ生地を入れ、その上から 3.の生地を流し入れる。表面を平らにし、180 のオーブンで 20～25 分焼く。
5. 冷めたら、適当な大きさに切り分ける。

