

りんごのチーズケーキ

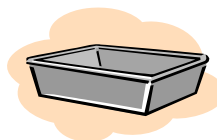
《材料》 18cm×8cm×6cm パウンド型 1本分

＜生地＞

クリームチーズ・・・・・・・・・・100g
 食塩不使用マーガリン・・・・・・・・50g
 グラニュー糖・・・・・・・・・・80g
 卵（L）・・・・・・・・・・2コ
 { 薄力粉・・・・・・・・・・120g
 { ベーキングパウダー・・ 小さじ1/2
 レモン果汁・・・・・・・・・・小さじ2

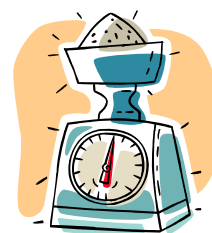
＜フィリング＞

りんご・・・・・・・・・・1/4コ分
 グラニュー糖・・・・・・・・・・大さじ1
 お好みのリキュール・・・・・・・・小さじ1
 マーガリン・・・・・・・・・・適量



《準備》

- [1] クリームチーズ、マーガリン、卵は 室温で戻しておきましょう。
- [2] 薄力粉、ベーキングパウダーは 合わせて ふるっておきましょう。



《フィリングの作り方》

- (1) りんごは芯を取り除いて皮をむき、いちょう切りにします。
- (2) フライパンにマーガリン（適量）を入れ、加熱します。マーガリンが溶ければ、りんごを加え、中火で炒めます。
- (3) グラニュー糖を加え、形を崩さないよう 木ベラで軽く混ぜ、やや弱火で 煮詰めます。
- (4) りんごから出た水分が なくなれば、お好みのリキュールを加えて さっと炒め、火を止めます。バットなどに取って冷ましておきます。

《生地の作り方》

- ① ボウルにクリームチーズ、マーガリンを入れ、ゴムベラでクリーム状に練ります。
- ② ハンドミキサーでよく混ぜ合わせてから、グラニュー糖を3回に分けて加えます。その都度 しっかり混ぜ合わせます。
- ③ 溶きほぐした卵を 4～5回に分けて加え、その都度 しっかり混ぜ合わせ、レモン果汁を加えます。
- ④ 粉類を ふるいながら加え、ゴムベラで「の」の字を描くように さっくりと 混ぜます。
- ⑤ 冷ましておいたフィリングを加え、ゴムベラで 混ぜ合わせます。
- ⑥ 敷き紙を敷いたパウンド型に 生地を流し、中央に ナイフで切り込みを入れます。
- ⑦ 180℃に温めたオーブンで、30～35分焼きます。竹串をさして、何もついてこなければ OK！オーブンから取り出し、アミにのせて冷めます。

