



チーズケーキ

材料

クリームチーズ	300g
コーンスターチ	100g
ベーキングパウダー	5g
レモンの皮（すりおろす）	1 個分
卵（卵黄と卵白に分ける）	4 個
砂糖	200g
小麦粉	50g
牛乳	330ml
ホイップクリーム	120ml
チョコレートソース	適量



作り方

1. オーブンを 150 度に予熱する。パイレックス ミキシングボウル（またはお持ちのボウル）にクリームチーズと卵黄を入れ、なめらかになるまで練る。牛乳とホイップクリームを別のボウルで混ぜ、チーズと卵黄の入ったボールに静かに注ぎ、さらに混ぜる。
2. 小麦粉とコーンスターチをふるい、1 のボウルに入れ、レモンの皮のすりおろしを加える。別のボウルに卵白とベーキングパウダーを入れ、ハンドミキサーで混ぜる。砂糖を 3 回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。軽くふわふわになるまで中速～高速で混ぜ続ける。1 のボウルに加え、なじむまで混ぜる。
3. これをパイレックス パイプレート（またはお持ちのパイ皿など）に流し込み、真ん中に火が通るまで 45 分ほど焼く。冷蔵庫で 3 時間ほど冷やし、表面をチョコレートソースで飾る。