

特別な日に♪ニューヨークチーズケーキ

お誕生日や友達と集まる日...誰かに喜んでもらいたいときに作るケーキです♡いつもはサワークリームを使うのですが、今回はお店で品切れになっていたのでもち切りヨーグルトにレモンを加えて代用しました。お好きな方どうぞ♪

材料(直径 21 センチの型を使用)

無糖ヨーグルト 150 g
レモン果汁 約 5 滴
好きなビスケット 100 g
バター 20 g
クリームチーズ 200 g
砂糖 70 g
生クリーム 150 cc
バニラエッセンス 約 5 滴
卵 3 個
米粉 大さじ 2



作り方

- ① 無糖ヨーグルトを水切りしておく。水切りヨーグルトができたらレモン果汁を加える。クリームチーズと卵は室温に戻しておく。
- ② お好きなビスケットを袋に入れて細かく砕く。その袋に電子レンジ 500 w で 20 秒ほど温めて溶かしたバターを加えてよく揉む。
- ③ 型にクッキングペーパーを敷いて、②をスプーンなどでぎゅっと押しながら底に敷き詰める。その後冷蔵庫で冷やしておく。
- ④ クリームチーズを電子レンジ可能なボウルに入れ、電子レンジ 500 w で 30 秒程温める。泡立て器で滑らかになるまで混ぜたら、さらに砂糖を 2~3 回に分けて混ぜ込む。
- ⑤ ④にレモン果汁を加えた水切りヨーグルトと生クリーム、バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。別の容器に卵を溶いたらボウルに加えて混ぜ、米粉も加えてさらに混ぜる。
- ⑥ オーブンを 190 度に予熱開始し、湯煎用のお湯も準備を始める。③の型に⑤を流し込みオーブンが準備できたら 190 度で 20 分湯煎焼き(天板にお湯を張って焼く)をする。
- ⑦ アルミホイルを被せて、さらにオーブンで 150 度 60 分湯煎焼きを続ける(お湯が少なくなったらお湯を途中で足す)。
- ⑧ 焼き上がったら型に入れたまま粗熱をとり、その後ラップをかけたならそのまま冷蔵庫でしっかりと冷やす。次の日硬くなったら食べ頃です。型から外して完成です。



追記

ヨーグルトとレモン果汁ではなく、サワークリームを使用する場合は 100 g が目安です。

ヨーグルトよりもサワークリームで作る方が、よりリッチ感が出ます。

ビスケットはココアビスケットが個人的にはオススメです、バタービスケットでも大丈夫だと思います。

湯煎には熱湯を使用しますので、オーブンも含めて、火傷等には充分気をつけてください。

また、我が家のように底が取れるタイプの型を使用する場合は、湯煎の前に型の外側もクッキングペーパーで包むことをオススメします。

途中でアルミホイルを被せるのは焼き目をつけずに白いチーズケーキにするためですが...実は今回は張っているお湯が切れていた時間もあったか焼き目が割とついてしまいました。うまいければもっと白いケーキができると思います。