



おいしさは栄養素のひとつ！特別な日に食べる、濃厚なバイクドチーズケーキには、ベリーをあしらって目にも鮮やか！

## 材料

### 底生地

- ・ くるみ: 30g
- ・ ブラウンシュガー(※グラニュー糖でもOK): 20g
- ・ グラハムクラッカー: 75g
- ・ 食塩不使用バター: 40g

### チーズ生地

- ・ クリームチーズ: 125g
- ・ 食塩不使用バター: 35g
- ・ グラニュー糖: 50g
- ・ 卵黄: 40g\_Mサイズ2個分
- ・ 生クリーム(乳脂肪分35% ※他の乳脂肪分の生クリームでも可能): 50ml
- ・ レモンの表皮(※レモンは国産を使用): 1/4個分
- ・ 薄力粉: 15g
- ・ レモン汁: 15ml
- ・ ブルーベリー(お好みで ※冷凍でも可): 10粒
- ・ ラズベリー(お好みで ※冷凍でも可): 15粒

### その他

- ・ 食塩不使用バター(※型塗り用): 5g

# 作り方

## 仕上がりの分量

1. 直径18cm1台分

## 準備

1. 型の底に合わせてオープンペーパーをカットして敷き、側面の高さ3cm程度にバターをぬる。
2. くるみを170℃のオーブンで8分程度ローストし、冷めたら粗くみじん切りにする。
3. 薄力粉をふるっておく。
4. 全ての材料を常温に戻し、底生地用のバターは溶かしておく。

## 底生地をつくる

1. グラハムクラッカーを透明な袋に入れ、めん棒で叩いて細かくくだく。
2. 1をボウルに入れ、くるみ、ブラウンシュガーを加えてゴムベラで混ぜる。
3. 2に溶かしバターを加え、ゴムベラで全体になじむまで混ぜる。
4. 型に3を入れ、隙間なく敷き詰め、ゴムベラでならし、カードでしっかりと押さえる。

## チーズ生地をつくる

1. ボウルにクリームチーズを入れ、泡立て器でクリーム状にほぐし、バターを加え混ぜ合わせる。
2. 1にグラニュー糖、レモンの表皮を加え混ぜる。
3. 2に卵黄を1個ずつ加え混ぜ、40℃程度に温めた生クリームを加え混ぜる。薄力粉も加え混ぜる。最後にレモン汁を加え混ぜる。

## 生地を焼く

1. 底生地の上にチーズ生地を流し平らにし、その上に、ブルーベリーとラズベリーをのせる。
2. 180℃に予熱したオーブンで40分程度焼く。
3. 型から外し、常温で冷まし、冷蔵庫に入れて冷やす。

## 食べごろと保存方法

1. 冷蔵庫で2日間。(冷凍も可能)

## 監修