

金柑チーズケーキ

1人分 322Kcal



【材料（1型分）＜8人分＞】

きんかん	250g
砂糖（好み）	80g
クリームチーズ	200g
砂糖（好み）	70g
卵（2コ）	120g
きんかん甘煮汁	30cc
生クリーム	200cc
薄力粉	4g
粉砂糖	少々

【作り方】

- ①金柑は縦に切り目を数ヶ所入れてゆがき、全体が柔らかくなれば上下をつぶし種を取り出す。
- ②①に少しの水と砂糖を加えて煮立て、甘煮にして冷ます。
- ③クリームチーズを耐熱容器に入れレンジで約20秒加熱し、泡立て器で混ぜ砂糖も加えて混ぜる。
- ④さらに卵を1つずつ割り入れ、きんかん甘煮汁、生クリーム、ふるった小麦粉も加えて混ぜる。
- ⑤型にクッキングペーパーを敷き④を流し入れ、全体に②の金柑を散らし180℃のオーブンで30～40分焼く。（型により焼時間が変わる）
- ⑥焼きあがれば十分に冷やし、好みの大きさに切り分け粉砂糖をふる。

- ※ 金柑使用（旬は1月～2月）
- ※ マーマレードや別の柑橘でもできる。