

りんごのクランブルチーズケーキ

(15cm丸形)



【クランブル生地】

薄力粉	20g
アーモンドパウダー	20g
グラニュー糖	15g
バター	13g
塩	ひとつまみ
シナモンパウダー	お好みで

【チーズケーキ生地】

フレッシュアップル プレザーブ角切10-30 2.2kg	100g
クリームチーズ	190g
グラニュー糖	55g
バター	22g
サワークリーム	50g
全卵	54g
卵黄	18g
コーンスターチ	6g

① 【クランブル生地作り】

アーモンドパウダー・薄力粉
グラニュー糖・塩をボウルに入れ軽く混ぜる。



② ①にバターを加える。

バターを指先でつまむようにして
それをまた半分にし、繰り返して
細かくしていく。



③ バターの粒がなくなり
粉チーズのような状態にする
※半量にシナモンを混ぜ
冷蔵庫で冷やしておく



④ 【チーズケーキ生地】

クリームチーズに砂糖を加え
練るように混ぜ、均一になったら
ホイッパーでなめらかになるまで混ぜる。

⑤ 軟らかく練ったバターを加え
馴染んだらサワークリームを加え混ぜる。

⑥ 全卵・卵黄を3回に分けて加えて混ぜ
コーンスターチも加え手早く混ぜる。



⑦ 型に生地の2/3の量を入れ、
フレッシュアップルプレザーブを入れる。
残りの生地を流して表面をならす。

⑧ 表面にクランブル生地を散らし入れ
180°Cのオーブンで24~25分焼く。

⑨ 焼きあがったら型のまま網にのせ
粗熱をとり冷蔵庫で3時間以上
冷やしてから型からはずす。