

りんごの クランブルチーズケーキ

材料【15 cm 丸形】

【チーズケーキ】

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

【クランブル生地】

・ <u>★薄力粉</u>	20g
・ <u>★アーモンドパウダー</u>	20g
・ <u>★グラニュー糖</u>	15g
・ <u>★塩</u>	ひとつまみ
・ <u>バター</u>	13g
・ <u>シナモンパウダー</u>	お好みの量



01

【クランブル生地】

ボウルに★を入れ合わせる。



02

①にダイスカットしたバターを加え、
バターをつまむようにして半分にし
それを何度も繰り返して細かくする。



03

バターの粒がなくなり、
粉チーズのようになったら生地的一半に
シナモンパウダーを加え冷蔵庫に入れる。



RECIPE

04

【チーズケーキ】

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滑らかになるまで混ぜる。



05

①に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。



06

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。



07

型に生地の2/3の量入れ、シラップを切った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。



08

⑨の上にクランブル生地をちらし入れ、180℃のオーブンで24～25分焼く。



09

焼き上がったら粗熱をとり、冷蔵庫で3時間以上冷やす。型から外したら完成。

