



クリームチーズとチョコレートとの相性が良く、
マーブル模様も楽しいケーキです。

🍰 Sweets recipe 01

マーブルチーズケーキ



材料

クリームチーズ	200g
砂糖	60g
卵	2個
生クリーム	200ml
レモン汁	大さじ1
薄力粉	大さじ5(45g)
チョコレート	50g(板チョコ1枚)
バター	適量

作り方

1. クリームチーズをやわらかくして、ホイッパー等でなめらかになるまで混ぜる。
2. 1に砂糖を少しずつ入れて混ぜる。
3. 卵をとき、2,3回に分けて2に入れ、生クリームを入れて混ぜ合わせる。
4. 3にレモン汁を加え、ふるった薄力粉を入れて混ぜる。
5. 4の1/3量を取り分けて、溶かしたチョコレート(レンジ600Wで1分20秒、又は湯せん)を混ぜる。
6. グリルパンに薄くバターを塗り、残りの4を流し入れる。
7. 5を少しずつまわし入れ、竹串等で軽く混ぜ、マーブル模様にする。
8. 蓋をして【MID20分】【LOW10分】加熱する。
9. 竹串を刺して何も付かなければ、本体からグリルパンを外して粗熱を取る。
10. お皿に取って冷蔵庫で冷やす。

