



バナナの果肉入り チーズケーキ

材料

(18～20cmの型 1個分)

クリームチーズ…150～350g

生クリーム…200ml

砂糖…80g

卵…2個

バナナスターチ…40g

バナナ…2本

レモン汁…大さじ1.5

ラム酒…少々

バター…少々

作り方

●クリームチーズを常温に戻しておく。

●オーブンを170℃に温めておく。

1. 常温で柔らかくしたクリームチーズに砂糖を加えて混ぜる。
2. 生クリームを少しずつ加えて混ぜる。

- バナナスターチを加え、よく混ぜる。



- バナナを1~1.5cm程度の厚さに切り別のボウルに入れ、レモン汁をかける。軽くフォークで潰し、生地と混ぜる。



- ラム酒を加え混ぜ、溶いた卵を加えまぜてバターを塗った型に流す。
- 170℃のオーブンで35分、120℃に落として15分焼く。
- よく冷ましたら型から外す。

