

狭山茶アレンジレシピコンテスト (プロ部門 埼玉県茶業協会会長賞 受賞レシピ)



作品名 抹茶の巴斯克風チーズケーキ

作り方

【バス克風チーズケーキ】

- ①クリームチーズを常温に戻し、ヘラでなめらかにして溶いたたまごを3回に分けて入れながら、よく混ぜる。
- ②①に振るいにかけて抹茶の粉末とグラニュー糖もいれ、さらに混ぜる。
- ③そこに薄力粉を入れて混ぜ、生クリームも入れて全体にダマがなくなるまで混ぜる。
- ④ケーキの型にクッキングシートを敷き、生地を流し込み、230度のオーブンで25分、表面に焦げ目がつくまで焼きます。
- ⑤粗熱をとって、冷蔵庫で冷やしてカットしてからお召し上がりください。

【抹茶ソース】

*抹茶と薄力粉はふるっておきます。

- ①牛乳に砂糖を入れて、1分間レンジであたためよく混ぜます。600w
- ②そこに抹茶と薄力粉を入れてよく混ぜ、レンジで30秒で温めて混ぜる、温めて混ぜるを2~3度繰り返すととろみがつくので、とろみがついたらソースの完成です。

*お好みで抹茶ソースと生クリームも添えてできあがりです。

材料 ※15cmホール分量です。

【バス克風チーズケーキ】

クリームチーズ 300g
たまご(全卵) 2個
グラニュー糖 75g
薄力粉 大さじ1/2
生クリーム 200g
狭山茶の抹茶粉末 大さじ2

【抹茶ソース】

牛乳 100cc
薄力粉 6g
狭山茶の抹茶粉末 8g
砂糖 大さじ2

コメント

抹茶バス克は、少し大人な味のリッチなチーズケーキのお味。□ひとくちめは、抹茶の香りをふわっと感じ、チーズのまろやかな酸味との相性に思わずふふっとなります。□ふたくちめは、口の中でほろほろほどけるやわらかさ、ダイレクトな抹茶の濃厚なうまみが楽しめます。添えてある、濃厚抹茶ソースと一緒に食べれば、さらに追いかけてくる"追い抹茶"感は、ほんのり大人のビター感。

甘すぎずに、ひょいひょい口に運んでしまい、いつの間にか食べ終わってた！なんて感じの、止まらなくなるお味です。コーヒーにはもちろん、お酒にも合うような、みなさんに愛されるチーズケーキに仕上げました。