

イチジク
レシピ

ラム酒漬けドライイチジクのニューヨークチーズケーキ



材 料

クリームチーズ	200g	生クリーム	180ml
砂糖	70g	ドライイチジク	35g
卵	2個	ラム酒	大1
薄力粉	20g	クッキー	100g
ヨーグルト(無糖)	60g	バター	90g

準 備

- ・オーブンを160℃に予熱しておく。
- ・薄力粉をふるいでふるっておく。
- ・クリームチーズを常温に戻しておく。

作 り 方

1. ドライイチジクを1.5cm幅に切り、ラム酒をかけまわしておく。
2. バターと湯銭で溶かしてき、砕いたクッキーと合わせ型の底にしき、冷蔵庫で冷やしておく。
3. ボールにクリームチーズを入れ、レンジで10秒ずつ加熱する。
4. クリーム状までやわらかくなったら砂糖を加えよく混ぜる。
5. 卵を1個ずつ加え、その都度よく混ぜ薄力粉を加え混ぜる。
6. ヨーグルトと生クリームを混ぜ合わせ、2の型に流し込む。
7. イチジクを上から散りばめ160℃のオーブンで30分焼き、140℃に下げ45分焼く。
8. 焼けたら、粗熱をとり、ラップをして冷蔵庫で一晩おく。