

漆黒のチーズケーキ



ポイント

真黒なチーズケーキだからひじきをデザートにして楽しめるようにしました。

材料（1ホール分）

【チーズケーキ】

ひじき	100g
砂糖	大さじ2
クリームチーズ	200g
砂糖	70g
薄力粉	大さじ3
生クリーム	130g
レモン汁	適量
ビスケット	65g
バター	50g
ブラックココアパウダー	適量
卵	2個

【盛り付け】

ミックスベリー	50g
砂糖	30g
レモン汁	大さじ1/2
粉糖	適量
お好みのフルーツ	適量
生クリーム	適量
チョコペン	適量

チーズケーキ

- ① バターを電子レンジで溶かしジップロックに入れたビスケットの中に入れて伸ばし棒などで砕く。
- ② 原型が無くなったらケーキ型に入れコップの底などで押さえつけ冷蔵庫で固める。
- ③ 水で戻したひじきと砂糖大さじ2を鍋に入れ漬かるくらいの水で煮込む。
- ④ 2~3分煮たらざるに上げ水気を切りフードプロセッサーでペースト状にする。
- ⑤ 常温に戻したクリームチーズと砂糖70gを混ぜ混ぜしたら卵2個を入れて混ぜる。
- ⑥ 薄力粉を入れ、混ぜたら生クリームを入れレモン汁を数滴入れる。
- ⑦ しっかり混ぜたら④のひじきを入れブラックココアパウダーを入れ、色を黒くする。
- ⑧ ⑥の記事とブラックココアパウダーがしっかり混ぜたら②に流し込み、下に落とすようにして空気を抜く。
- ⑨ 170度に予熱したオーブンで45分焼く。

ミックスベリーソース

- ① 鍋にミックスベリー、砂糖30g、レモン汁大さじ1/2を入れ砂糖が解けるまで中火で煮込み溶けたら弱火で5分ほど煮込む。
- ② 余熱を取って冷蔵庫に入れ、完全に冷めたら完成。

盛り付け(お好みで)

- ① ☆チョコペンで絵や文字を書いたり好きなフルーツや季節のフルーツ生クリームやミックスベリーソースを盛り付けチーズケーキの先から3/4ほど粉糖をかけて完成。