



チョコレートのバークドチーズケーキ



材料 直径7cmの丸型カッ78個分

◆土台

明治ミルクチョコレート	25g(約1/2枚)
マクビティダイジェスティブ	4枚
砂糖	20g
溶かしバター	25g

◆チョコチーズ生地

明治ブラックチョコレート	60g(1枚)
クリームチーズ	120g
サワークリーム	50g
砂糖	20g
卵	1個
コーンスターチ	7g
牛乳	15cc

◆トッピング

明治アボロ	適量
明治いちごタフレット	適量
ピスタチオ、粉糖	適量
明治コーヒービート	適量
スライスアーモンド	適量
くるみ	適量

作り方

A - 土台を作る

1. カッキーをビニール袋に入れて、タスターの間に挟み、綿棒を転がして荒く砕き、ボールにあける。
2. 砂糖、溶かしバターを混ぜ、刻んだチョコレートも混ぜる。
3. カップに8等分して、スプーンの背などで軽く押さえる。

B - チョコチーズ生地を作る

1. クリームチーズをレンジの解凍キーで約1分加熱して柔らかくし、泡立て器でよく混ぜる。
2. サワークリーム、砂糖を混ぜる。
3. 卵を割いて混ぜ、コーンスターチ、牛乳も混ぜる。
4. 湯煎で溶かしたチョコも加えて手早く混ぜる。

C - 焼く ……オーブン予熱150から160℃

1. カップに等分して流し、4個にアボロ、いちごタフレット、ピスタチオを乗せる。
残り4個にはコーヒービートとローストしておいたナッツを乗せる。
2. オーブンで15~20分焼く。
3. 冷めたらアボロなどが乗った方に粉糖を振る。

