

2/10 (金) チョコバスチー (加藤 奈美さん)

(材料 15cm 丸型 1 個分)

A {
クリームチーズ：200g
生クリーム：200g
プレーンヨーグルト：100g
砂糖：60g
たまご：2個
純ココア：40g

- ① クリームチーズは冷蔵庫から出し常温に戻す。急ぎの時はレンジで20~30秒温める。オーブンを230℃に予熱しておく。
- ② クッキングシートは型より大きめに切り、水で濡らしてぎゅっと丸めて水気をしぼり、一旦広げて水気を切り、型に沿うように敷き詰める。
- ③ ミキサーまたはフードプロセッサーに A を入れて、なめらかになるまで攪拌する。
- ④ ②の型に③をゆっくり注ぎ入れる。
- ⑤ ①の予熱が完了したオーブンで、④を30分ほど焼く。
- ⑥ ⑤が焼きあがったら、しっかりと冷まして、包丁で切り分け、器に盛る。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。