

パンプキンチーズケーキ

材料 (16cmぐらいのケーキ型1個分)

かぼちゃ	100g(正味)
クリームチーズ	200g
砂糖	60g
生クリーム	200cc
薄力粉	20g
卵	1個
ラム酒	少々
アプリコットジャム	適量



作り方

1. 薄くバター(分量外)を塗って、薄力粉(分量外)をまぶしておく。
2. かぼちゃは皮をむき、わたと種を取りのぞいて適当な大きさに切る。耐熱皿にのせ、電子レンジに3~4分ほど加熱して柔らかくしておく。
3. フードプロセッサーに卵、砂糖、クリームチーズ、生クリーム、かぼちゃ、薄力粉、ラム酒を入れて、なめらかになるまでかくはんし、ケーキ型に生地を流し入れる。
4. 170℃に温めたオーブンで約45分ぐらい焼き、冷めてから型からはずす。
5. 鍋にお湯を沸かしアプリコットジャムを入れて溶かして、それをケーキの表面に塗る。

所要時間 1時間半

主な調理器具 フードプロセッサー、16cmぐらいのケーキ型