

水切りヨーグルトの バスクチーズケーキ

「スコッティファイン 洗って使えるペーパータオル」で水切りしたヨーグルトを加えたヘルシーにできるチーズケーキです。中はなめらかで濃厚に、表面はこんがり焼き上げます。



下準備



ボウルにザルをのせて、「スコッティファイン 洗って使えるペーパータオル」を敷き、ヨーグルトを入れて水切りをします(1時間・約100g位になるまで)。

- ・クリームチーズは室温に戻しておく。
- ・型よりもひとまわり大きいサイズのクッキングシートを用意し、水でぬらしてかたくしぼり、型に敷き込んでおく。
- ・オーブンに予熱を入れておく(220℃)。

作り方

- 1 ボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラでほぐし、グラニュー糖を加え、なめらかになるまで混ぜる。
- 2 水切りしたヨーグルトを加え、混ぜる。
- 3 卵を2~3回に分けて加え、その都度混ぜる。薄力粉をふるい入れ、混ぜる。
- 4 生クリームを2~3回に分けて加え、その都度混ぜる。
- 5 こし器でこしながら型に流し入れ、オーブンで焼く(220℃ 35分)。
- 6 庫内から取り出し、型に入れたまま粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

★焼き上がりはやわかく切り分けにくいので、一晩冷蔵庫で冷やし、温めた包丁を使って切り分けるとよいでしょう。



出来上がり個数
1台
(直径15cm)

1/8カット
265kcal

調理時間
(冷やす時間は除く)
90分

非加熱
アルコール
なし

材料(分量)

プレーンヨーグルト	200g
スコッティファイン 洗って使えるペーパータオル 70カット	1枚
クリームチーズ	200g
グラニュー糖	80g
卵(溶いたもの)	2個分
薄力粉	大さじ1
生クリーム	200g

Point!



「スコッティファイン 洗って使えるペーパータオル」は、ぬれても破れにくく丈夫だから、ヨーグルトの水切りに最適! ヨーグルトの水切りに使用した後は、水ですすいでシンクなどのキッチン周りのお掃除に使ってから捨てれば、もったいないが無く、キッチンのキレイも叶う!

