

## g-max cooking no.20 チョコレートチーズケーキ



さくさくのタルト生地と、  
濃厚なチョコレート  
チーズが絶妙です♪

バレンタインに  
ぜひ作ってみて  
くださいね♪

### 材料

#### [タルト生地]

- ・薄力粉 120g
- ・砂糖 40g
- ・バター 80g
- ・卵黄 1個

#### [チョコレートチーズ生地]

- ・卵 2個
- ・チョコレート 150g  
(板チョコ3枚分)
- ・クリームチーズ 200g
- ・砂糖 30g
- ・薄力粉 40g
- ・生クリーム 100cc

### [作り方]

- ① タルト生地の材料をすべて**スピードカッター**に入れて混ぜる。  
★**どんどん**粉っぽさがなくなるので、ひとまとまりになるまで混ぜます！
- ② ボウルに入れて、ラップなどをかけて生地を休ませる。
- ③ **ミニポット**に生クリーム、小さく割ったチョコレートを入れて火にかけて、チョコレートを溶かす。
- ④ チョコレートチーズ生地の材料をすべて**スピードカッター**に入れてなめらかになるまで混ぜる。  
★タルト生地で余った卵白1個分も、合わせて入れましょう♪
- ⑤ タルト生地をラップではさみ、ミニポットの底面の大きさに合わせて伸ばしてクッキングシートをかぶせ、**ミニポット**に入れて底面・側面に馴染むように手でおさえる。
- ⑥ チョコレートチーズ生地を流し入れ、かるく空気を抜いてフタをする。
- ⑦ **130℃設定で、タイマー35分**にセットする。
- ⑧ 焼きあがったらヒーターからはずし、粗熱をとってから鍋から取り出し、冷蔵庫で冷やす。  
★一晩冷蔵庫で寝かせると、より一層しっとりします！

監修：  ジーマックス株式会社 西園明日香（管理栄養士）

Memo