

献立名

## 【手作りチーズタルト】

材料10個分



- ・クリームチーズ 300 g
  - ・鶏卵 50 g (1個分)
  - ・上白糖 30 g
  - ・粉砂糖 15 g
  - ・レモン果汁 4 g
  - ・バニラエッセンス 少々
  - ・タルトカップ 10個分  
(または耐熱カップ)
- ビスケット(碎く)・バターで代用

### ★ポイント

粉砂糖が無いときは、上白糖を代用してもOK。タルトカップが無い時は、ビスケットを碎いてバターと混ぜてカップに敷き詰めて作ってください。

### 〈作り方〉

※フードプロセッサーやブレンダーを使う場合は①～③の材料を全て加えて混ぜると簡単に作ることができますよ！

- ① クリームチーズは小さく切って滑らかになるまでよく混ぜる。
- ② 砂糖を加え混ぜる。
- ③ 卵・レモン果汁・バニラエッセンスを加え滑らかになるまで混ぜる。
- ④ タルトカップに③の生地を流し入れる。
- ⑤ オーブン170～180°C・10～13分目安で焼く。
- ⑥ 焼き色がついたら出来上がり。