



## シンデレラのチーズケーキ 西村 陽子



### 材料 (1個分・18cmケーキ型)

クリームチーズ	………200g
プレーンヨーグルト	…150g
生クリーム	………150g
かぼちゃ	………200g
A 卵	………2個
砂糖	………80g
コーンスターチ	……大さじ2
米粉	………大さじ2
レモン汁	………小さじ1
飾り用かぼちゃ	………400g
シロップ液	
砂糖	………200g
水	………500cc

### 作り方

- ①飾り用かぼちゃ  
かぼちゃはくし型に切り、ラップをしてレンジで蒸す。まだ芯が残るものをシロップ液に入れ、とろ火で10～15分煮る。そのまま液の中で冷まし5mm厚さに切っておく。
- ②ケーキ型にクッキングシートを敷いておく。クリームチーズは、室温に戻し柔らかくする。かぼちゃは皮をむき、レンジで蒸して柔らかくしておく。
- ③Aの材料全てをミキサーに入れて全体をクリーム状にする。
- ④③をケーキ型に半量入れ、上に薄切りにした飾り用かぼちゃの半量を並べ、その上に残りの生地と飾り用かぼちゃをきれいに敷きつめる。
- ⑤180℃のオーブンで約50分焼く。
- ⑥焼き上がったら荒熱をとり、冷蔵庫で冷やす。

料理に  
まつわる話

チーズケーキや、飾りにかぼちゃを使っているのが、色が鮮やかです。シンデレラのかぼちゃの馬車のイメージです。



カボチャはβ-カロテンやビタミンCを豊富に含み、また食物繊維も多く含まれる緑黄色野菜です。