



カルピス®で N.Y.チーズケーキ

チーズのコクと「カルピス」の
さわやかな味わいが広がる至福の味！

材料（18~21cmケーキ型1台分）

- クリームチーズ（室温に戻しておく）・・・ 250g
- コーンスターチ・・・ 30g
- 生クリーム・・・ 200ml
- 卵・・・ 3個
- 「カルピス」（希釈用）・・・ 200ml

- 底用 / ● グラハムクラッカー・・・ 80g
- カルピス（株）特撰バター（食塩不使用）（室温に戻す）・・・ 50g

作り方

- 1 グラハムクラッカーを細かく砕き、カルピス（株）特撰バター（食塩不使用）と混ぜ、型に敷き詰める。
- 2 クリームチーズをボウルに入れてよく練る。
- 3 (2) に卵を1つずつ加え、その都度よく混ぜる。
- 4 (3) に「カルピス」（希釈用）、生クリーム、コーンスターチの順に加え、その都度よく混ぜる。
- 5 (4) をこして、(1) の型に流し込む。
- 6 湯を張った天板に(5) を乗せ、180℃に予熱したオーブンで50分間蒸し焼きにする。焼いている途中、天板の湯がなくならないように注意する。
- 7 焼き上がったらオーブンから出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で2~3時間くらい冷やし、型から外す。