



軽食

## 仙台麩でいちごペイコドチーズケーキ



### 【調理方法】

1. 仙台麩は適当な大きさに折り、袋に入れたたき、ボウルに溶かしバターと牛乳を加え、よく混ぜ、型に均等に敷き込み、手でしっかり押したら、200℃のオーブンで5分焼く。
2. クリームチーズとマスカルポーネチーズをボウルに入れ、ハンドミキサーかスパチュラでなめらかになるまで良く混ぜ、砂糖を加えさらに良く混ぜ、卵黄を加えて混ぜ、むらなく混ぜたら卵白を加えて混ぜる。
3. ピニール袋に薄力粉を入れ空気を入れてよく振り、2)に加え、静かに混ぜる。煮汁が1/2になるまで煮詰め、仙台麩を加えて汁気がなくなるまで煮切る。
4. いちごはヘタを切り落とし、ミキサーにかけピューレ上にしたら、3)に混ぜ合わせる。
5. 1)の型に3)を流し込み、平らにならしたら170℃のオーブンで40～45分焼く。
6. 型から取りだし、冷蔵庫で十分冷やす。  
※材料外のいちごをカットして飾る。

【材料】	分量（1台分）
仙台麩	2本
無塩バター	60g
いちご	200g
牛乳	大さじ1
クリームチーズ	200g
マスカルポーネチーズ	200g
砂糖	30g
卵	1個
薄力粉	大さじ2

※型はスライドして外せるものを使う。  
なければ紙でできているものでOK。