

第 12 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY541

メニュー名

焼き芋チーズケーキ



学校名/氏名

東京農業大学第一高等学校

K・K

PR 文

どんな時でも私の一番の味方でいてくれる大好きな母へ感謝の気持ちを込めて作りました。母の好きなチーズケーキと焼きいもを組み合わせ、母に喜んでもらえるように工夫しました。これを食べると少しでも笑顔になってくれたら嬉しいです。

調理時間

70 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料

＜材料＞
卵 2 個
砂糖 100g
小麦粉大さじ 2
クリームチーズ 200g
焼き芋ペースト 110g
(焼き芋 100g、砂糖 10g)
生クリーム 200ml

＜飾り付け用＞
生クリーム 200g
砂糖 12g
スライスしたさつまいも適量
油適量
ドライランベリー適量

作り方

・焼き芋ペースト
①焼き芋 100g と砂糖 10g をペースト状になるまで混ぜる。
・チーズケーキ
①卵 2 個と砂糖 100g を混ぜる。
(砂糖のザラザラ感がなくなる程度)
②①に小麦粉大さじ 2 とクリームチーズ 200g を混ぜる。(クリームチーズはレンジで少し温め、柔らかくしてから混ぜるのがポイント)
③②に生クリーム 200ml を混ぜる。
④③を型に流し込む。
⑤予熱後、180℃で 45 分焼いたら完成。
・生クリーム(飾り付け用)
①生クリーム 200g に砂糖 12g を入れ、角が立つまで泡立てる。
・さつまいもチップス
①さつまいもをピーラーで薄く切る。
②①を油で揚げる。(色が付くまで)
・仕上げ
①生クリームとさつまいもチップス、ドライランベリーを飾る。