

メニュー名

# たかきび入りバイクドチーズケーキ

学校名: 岩手県立軽米 高等学校

氏名: 上村 李穂

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

母へ  
毎日おいしい料理作ってくれてありがとう。  
私は母よりおいしい料理は作れないけど、  
チーズケーキを頑張って作ったから食べて  
ほしいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
ビスケット	25g	①ビスケットをフリーザーパックに入れてめん棒で粉々に砕く。 ②バターを電子レンジで溶かして①と混ぜる。 ③たかきびを②に入れて混ぜる。 ④型にクッキングシートを敷き、③を入れてしっかり押し固める。 ⑤生クリームに砂糖10gを入れて8分立てにする。ホイップしたら冷蔵庫へ入れて冷やす。 ⑥クリームチーズを電子レンジで柔らかくして、砂糖20gを入れ泡だて器で混ぜる。 ⑦⑥に⑤を入れ、ゴムべらでしっかり混ぜる。レモン汁を加えてさらに混ぜる。 ⑧⑦を④に入れ、ゴムべらで空気が入らないように平らにならす。 ⑨冷蔵庫で冷やして完成。
バター	12g	
たかきび(煮)	40g	
生クリーム	50ml	
砂糖	10g	
クリームチーズ	63g	
砂糖	20g	
レモン汁	大1	