

にほん かていりょうり かんたん べい くどち - ず け - き つく かた せんちまるがた だいぶん
日本の家庭料理 簡単ベイクドチーズケーキの作り方(18cm丸型 1台分)

Простой способ выпечки торта из сыра
(18 см на 1 торт круглая форма)

«Продукты для выпечки торта»

- 250 г сыра со сливками
- 70 г сахара
- 2 яйца
- 200 мл сливок
- 30 г муки «хакурики (мука для тортов, тэмпура и т. д.)»
- чуть-чуть лимонного сока
- чуть-чуть ванильной эссенции
- 90 г сухого печенья
- 40 г сливочного масла

«Подготовка»

- Сыр со сливками и масло оставить при комнатной температуре.
- Миксером размельчить печенье. (Для тех, у кого нет миксера, класть печенье в целлофановый мешочек и размельчить скалкой.)
- По отдельности взбивать сливки и яйца взбивалкой или ручным миксером. (Если при взбивании добавить немного сахара, то будет взбиваться быстрее.)
- Нагреть духовку на 170-180 градусов.
- Просеять муку для того, чтобы не было комочков.

«Способ приготовления»

- ① Тщательно перемешать размельчённое печенье со сливочным маслом, которое было при комнатной температуре, затем класть тесто на форму, постеленную кулинарной салфеткой, ровно расстелить обратной стороной ложки и остужать в холодильнике 30 минут. (Это будет основанием торта из сыра.)

ざいりょう
〈材料〉

- くり-むち-ず <らむ
クリームチーズ 250 g
- さとつ
砂糖 70g
- たまご こ
卵 2個
- なま みりりっとる
生クリーム 200ml
- はくりきこ
薄力粉 30g
- れもんじゅ しょうしゅう
レモン汁 少々
- ばにらえっせんす
バニラエッセンス 少々
- びすけっと
ビスケット 90g
- ばたー
バター 40g

したじゆんび
〈下準備〉

○クリームチーズとバターを常温に戻しておきます。

○ミキサーを使ってビスケットを細かく砕きます。(ミキサーをお持ちでない方は、ビニール袋に入れて、めん棒でたたいて細かく砕いて下さい。)

○生クリーム、卵白を泡立て器やハンドミキサーを使って別々に泡立てておきます。(砂糖を少し加えて泡立ると泡立つのが早くなります。)

○オーブンを170~180度ぐらいに温めておきます。

○薄力粉は塊を除くためにふるっておきます。

〈作り方〉

- ①砕いたビスケットに常温に戻したバターをよく混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型にスプーンの裏を使って平らに敷き詰め冷蔵庫で約30分冷やし固めます。(チーズケーキの土台となります。)

