

## 材 料 (直径 18 cmのケーキ型 1 個分)

クリームチーズ	200g	無塩バター	40g
きび糖	90g	レモン汁	10滴
卵 (M)	2個		
生クリーム(純乳脂)	150ml		
薄力粉	30g		

**天下蜜** ..... 1切れに1g  
(八丁味噌だれ1:黒蜜2の割合)

## 作り方

1. ケーキ型にオーブンペーパーを敷き、薄力粉をふるっておく。
2. 常温に戻しておいたクリームチーズをボウルでクリーム状になるまで混ぜる。
3. 2にきび糖を混ぜ、さらに卵を少しずつ加え混ぜる。
4. 3に生クリーム、溶かしバターを混ぜたら、薄力粉を加えて、切るようによく混ぜる。
5. 型に4を流し入れ、予熱したオーブンで焼く。  
(180°Cで約40分、その後170°Cで約15分)
6. 竹串を刺して何も付かなければ焼き上がり。
7. 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
8. ケーキを切り分け、皿に盛り、天下蜜をかける。

調理時間  
の目安  
約105分

## 栄養価

( 1/8  
切れ )

エネルギー	▶ 266kcal	食物繊維総量	▶ 0.1g
たんぱく質	▶ 3.9g	カルシウム	▶ 36mg
脂 質	▶ 20.0g	鉄	▶ 0.3mg
炭水化物	▶ 18.2g	食塩相当量	▶ 0.3g



## チーズケーキ

黒蜜をかけることで  
ほんのりとプリンのような  
味わいに。新感覚の  
組み合わせに納得。

チーズと  
天下蜜の  
相性が  
楽しい!