



Cheesecake

# パイナップルとホワイトチョコの チーズケーキ



## 材料 (2人分)

(200ml 2個分)

- クリームチーズ…………… 80g
- ホワイトチョコ…………… 40g
- (A) 生クリーム …… 40g
- 砂糖 ……………… 5g

生のパイナップル…… 80~100g

※クリームチーズは事前に  
室温に戻しておく

※冷蔵庫で  
冷やし固める  
時間は含まない

調理時間  
15分



3



1にクリームチーズを加えてゴムベラでムラなく混ぜ合わせ、粗熱がとれていれば、2を2回に分けて加え、その都度ゴムベラで手早く混ぜ合わせる。

2



1の間に、別のボウルに(A)を入れ、角が立つまで泡立てて冷蔵庫で冷やしておく。

1



小鍋に50度前後の湯を沸かし、鍋の直径より大きめのボウルにホワイトチョコを入れて、時々混ぜながら湯煎で溶かす。

5



3を4に流し入れ、グラスごと軽くトントンと落としてならし、表面を平らにして冷蔵庫で1時間冷やし固める。お好みでパイナップル(分量外)を飾る。

4



パイナップルは一口大に切り、グラスにはりつけたり、ランダムに並べる。

### POINT

- ・お好みでチーズケーキの生地には、レモン汁を加えて調べてください。
- ・桃やマンゴー、いちごなどお好みのフルーツでもお楽しみいただけます。



### POINT

- ・チョコレートは高温で溶かすと変質するので、45~55度の温度帯の湯煎でゆっくり溶かします。
- ・パイナップルをグラスに貼り付けたい分は、薄めに切ります。

ホワイトチョコの甘さとパイナップルの酸味を楽しむチーズケーキです。