

# ちよこっとみそのバイクドチーズケーキ

最優秀賞



堀野 いなほさん（秋田県代表）

## 作り方（調理時間60分）

- ① クリームチーズをよく混ぜ、砂糖、卵、ふるった薄力粉、レモン汁、生クリーム、みその順に入れてよく混ぜる。
- ② ①を耐熱容器に4等分にして入れる。
- ③ 180℃に予熱したオーブンで25分焼く。焼きあがったらあら熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 味噌キャラメルソースの材料を全て合わせ、600Wのレンジで1分加熱する。
- ⑤ ③にアイスクリームをのせ、④のキャラメルソースを添える。

## 材料（4人分）

### ■バイクドチーズケーキ

クリームチーズ	100g
生クリーム	100g
砂糖	60g
薄力粉	15g
卵	1個
レモン汁	小さじ1
みそ	小さじ2

### ■アイスクリーム 200ml

### ■みそキャラメルソース

生クリーム	大さじ1と1/3
キャラメル	4個
みそ	小さじ1/2

## ポイント

私の通っている高校では発酵食品を作っているため、バイクドチーズケーキにみそを入れました。

