



軽食・デザート

# アップルまご チーズケーキ

18cm角型1台分のエネルギー 2380 kcal  
たんぱく質 31.5 g 脂質 147.8 g 塩分 1.3 g

## おすすめポイント

- ・ 地元食材のりんごのしゃきしゃき感とまごうどんのもっちりとした食感が新しいデザートです。
- ・ 濃厚なチーズクリームと甘酸っぱいりんご、もちもちのまごうどん、サクッとしたクッキー生地の組み合わせが楽しめます。

材料 (18cm角型 1台分)

《クッキー台》

無塩バター (冷たいもの)	50 g
☆キビ砂糖	50 g
☆アーモンドパウダー	50 g
☆薄力粉	50 g

《りんごのコンポート》

りんご (正味)	150 g
無塩バター	15 g
グラニュー糖	25 g

《チーズケーキ》

まごうどん(ゆで) (乾燥:45g)	150 g
クリームチーズ	100 g
グラニュー糖	35 g
レモン汁	10 g
カルヴァドス酒	15 g
バニラエッセンス	少々
生クリーム	70 g
★ゼラチン	2.5 g
★冷水	15 g
★牛乳	30 g

下準備

- ・クリームチーズは室温に戻しておく。
- ・天板にオープンシートを敷き、角型を載せておく。
- ・オーブンは170℃に予熱する。

作り方

① 《クッキー台》  
ボウルにバターと☆の粉類をふるって入れ、カードで切り混ぜそぼろ状にする。



② 天板にオープンシートを敷いて型をのせたところに、①を敷き詰めて平らにする。170℃のオーブンで15～20分焼く。



③ 焼き上がりはうすいきつね色。そのまま冷ましておく。

④ 《りんごのコンポート》  
鍋に5mm角に切ったりんご、バター、グラニュー糖を入れて火にかけ、全体が半透明になるまで数分煮て冷ましておく。

⑤ 《チーズケーキ》  
★のゼラチンと冷水を合わせてふやかしておく。★の牛乳を追加し、湯煎で溶かす。まごうどんは3分茹で、冷水で洗ってザルに上げる。



⑥ ボウルに室温に戻して柔らかくなったクリームチーズを入れ、グラニュー糖、レモン汁、カルヴァドス酒、バニラエッセンス、生クリームを順に加えてよく混ぜる。

⑦ 滑らかに混ぜたら⑤の溶かしておいたゼラチンを加えて手早く混ぜ、茹でておいたまごうどんと④のりんごのコンポートを加えて和える。



⑧ ③のクッキー台に⑦を流し込み、平らにならして冷蔵庫で冷やし固める。