

トマトのバイクドチーズケーキ

材料

ケーキ1台分(9号)

クリームチーズ	-----	200g
無塩バター	-----	30g
砂糖	-----	50g
卵黄	-----	50g
生クリーム	-----	100g
カゴメトマトペースト	-----	25g
カゴメライトドライトマト50M(業務用商品)	-----	70g
タルト型(9号)	-----	1台



作り方

- ①ライトドライトマトをオーブンで加熱・解凍しておく。
- ②ボウルに常温に戻したクリームチーズとバター、砂糖を混ぜ合わせ、更に卵黄、生クリーム、トマトペーストを加え、混ぜ合わせる。
- ③タルト型に流し込み、軽く水気を切った①を上から散りばめ、180℃のオーブンで30～40分程焼く。

ポイント

- * チーズケーキにトマトペーストを練り込み、トマトの酸味をプラスし、さらにライトドライトマトで具材感を出しました。
- * トマト感溢れるチーズケーキです。



調理時間

約50分

エネルギー

351kcal

塩分

0.3g