

キャラメルチョコレートチーズケーキ



1.5 × 1.5 × 7cmスティック 10本分

クリームチーズ 70g
板チョコレート(ブラック) 45g
バター 15g
無糖ココア 10g
砂糖 10g
卵 1個
ミルクキャラメル 2~3粒

- 1) クリームチーズと適当に割ったチョコレート、バターをボウルに入れて湯煎してペースト状にする。
- 2) ココアをふるって混ぜる。
- 3) キャラメルは一粒を6つくらいに切り、2にまぜる。
- 4) 卵はもったりするまであわ立て砂糖を加える。
- 5) 3に卵を3回に分けて混ぜる。
1度目は泡が消えてもいいのでしっかりと。その後は泡を消さないようにボウルを回しながら、さっくりとすくい上げるようにまぜる。
- 6) パウンド型などに入れ、180度で25分ほど焼く。
- 7) 一晩おくと落ち着いてしっとりしておいしい