



# 蔵の匠カボチャのチーズケーキ



材料: タルト型(直径 21cm) 1個分  
 蔵の匠カボチャ 1/4個(正味約 300g)  
 クリームチーズ 200g  
 生クリーム 100cc  
 砂糖 90g  
 卵 2個  
 薄力粉 大2  
 シナモンパウダー 少々  
 カボチャの種(食用) 30粒  
 タルト型

薄力粉	140g
バター	60g
砂糖	40g
卵黄	1個 + 卵白 少々
バニラオイル	少々



- 薄力粉、バター、砂糖、卵をフードプロセッサーにかけて、途中でバニラオイルを足してまたかける。
- 1を厚さ2cmに伸ばして、冷蔵庫で2時間寝かせる。



- 2を麺棒でタルト型の大きさに伸ばして、型に敷き、フォークで生地に穴を空ける。
- 冷蔵庫で1時間寝かしたら、160度のオーブンで約20分焼く。



- カボチャを適当な大きさにカットして茹でる。
- 5の皮を取り除き、フードプロセッサーにかける。



- 泡立て器でクリームチーズをかき混ぜて、薄力粉と生クリーム加えて混ぜ合わせる。
- 泡立て器で卵と砂糖を白くなるまで混ぜ合わせる。



- 7に6と8を加え、シナモンを振って混ぜ合わせる。
- 9を4に流し込み160度のオーブンで約40分焼く。
- カボチャの種を飾る。

\*9が余ったら、市販のタルト型でプチケーキもお楽しみください。

