



丸ごとトマトのバスク風チーズケーキ



材料（6人分）

材 料 名	分量
トマト	中 6 個
クリームチーズ	100g
砂糖	30g
卵	1 個（Mサイズ）
薄力粉	小さじ 1
グラニュー糖	大さじ 1

作り方

- ① トマトはヘタ側から 2cm 位の所を横に切ってスプーンで種と果肉を取る。果肉はザルに上げ軽く汁気を切る。オーブンは 200℃に予熱しておく。
- ② 常温に戻したクリームチーズ、砂糖、卵、薄力粉、①のトマトをミキサーにかける。
- ③ ①に生地を流し込み、オーブンで 10 分焼く。
- ④ いったんオーブンから取り出し、グラニュー糖を表面全体に広げる。再びオーブンに入れて、200℃のまま 5 分程度焼く。
- ⑤ オーブンの中でふんわり膨らみ、表面がこんがり焼き色がついたら良い。粗熱を取り冷蔵庫で冷やしていただく。