

ポーランドのチーズケーキ

セルニック

材料・・・15cm 丸型

カッテージチーズ 200g (裏ごしタイプ)
バター 40g
粉糖 50g (20g と 30g に分ける)
卵黄 2 個
卵白 2 個
塩ひとつまみ
生クリーム 50ml
片栗粉 大さじ1
バニラオイル 5滴
レモン汁 大さじ 1



準備

*バターとカッテージチーズは室温にする

*オーブンは 180°C に予熱をする

作り方

- ①..バターを白っぽくなるまでホイップする
- ②..粉糖20gを入れてすり混ぜ、卵黄をひとつずつ入れて混ぜる
- ③..カッテージチーズを加える
- ④..生クリーム、片栗粉、バニラオイル、レモン汁を順に加え混ぜる
- ⑤..卵白を泡立てる。はじめに塩ひとつまみ入れる
 ある程度泡立ってから粉糖30gを2回に分けて加え固めのメレンゲにする
- ⑥..4に5のメレンゲを3回に分けて泡をツブさないように手早く混ぜる
- ⑦..180°C に予熱したオーブンで25~30分焼く

焼き立てはとても柔らかいので冷めてから型から外します

(焼き上がりはそのまま庫内でさましても◎)

冷蔵庫でよく冷やしてからカットします

☆出来上がりに粉糖をふるとよりポーランド風になります

アレンジ

ポーランドではチョコレートをかけたり、土台にクッキー生地を敷いたり、中にレーズンが入っていたりします



ご注意

各ご家庭のオーブンごとにクセが違います。温度や焼き時間は様子を見ながら調節してください