

ポーランドのチーズケーキ セルニツク

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℃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℃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

