

ゆずきち風味のチーズパイ

～長門ゆずきち料理～ (20cmケーキ型1個分)



■材料

パイ地	無塩バター	100g	} プロセッサーに かけまとめて冷 蔵庫で休ませる
	グラニュー糖	50g	
	卵	1/2～1/3個分	
	薄力粉	150g	
	ベーキングパウダー	3g	
フィリング	クリームチーズ	200g	} ボウルに順に混ぜながら 入れよく混ぜておく
	グラニュー糖	100g	
	卵	100g	
	生クリーム(45%)	100cc	
ゆずきちカード	適量		
仕上げ	クリームシャンテ	生クリーム	100cc
		砂糖	大さじ1
		リキュール(コアントロー)	大さじ2

■作り方

- ① パイ地を3mm位にのばしパイ型に敷き入れフォークでつつき180度で30分焼く(一旦冷凍しておくとう膨らまない)
- ② フィリングを入れ再度170度で15分焼く
- ③ ゆずきちカードを薄く塗りクリームシャンテを絞ってゆずきちの皮を削ったものをちらす