

～ ロックフォールチーズとドライフルーツのテリーヌケーキ～

<材料>

～ドライフルーツの白ワイン煮～

- | | |
|-----------|-------|
| ・ドライイチジク | 90g |
| ・グリーンレーズン | 60g |
| ・白ワイン | 100ml |

～準備～

- ・オーブンは 180 度に余熱。
- ・型にバターを塗っておく。
- ・バター、卵、クリームチーズは常温に戻しておく。

～テリーヌケーキ～

- | | |
|----------------|---------------|
| ・バター（常温に戻しておく） | 100g |
| ・砂糖 | 80g |
| ・全卵（常温） | 2 個分 |
| ・メープルシロップ | 大さじ 2 |
| ・ラム酒 | 大さじ半分～1（お好みで） |
| ・小麦粉 | 130g |
| ・ベーキングパウダー | 小さじ 1 |
| ・クリームチーズ（常温） | 70g |
| ・ロックフォールチーズ | 100g |

<作り方>

作り方

- ① ドライフルーツの白ワイン煮を作る。
小鍋に、分量のドライフルーツと白ワインを入れて中火で水分が飛ぶまで煮詰めて、出来上がり。別の入れ物に冷ましておく。
- ② ボウルに常温に戻したクリームチーズとロックフォールチーズを混ぜ合わせておく。
- ③ 別のボウルに、常温に戻したバターと砂糖を泡立器でふんわり白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ④ 溶いておいた卵にメープルシロップ、ラム酒を加え、③のボウルに少しずつ、泡立て器でよく混ぜながら加える。（分離しても気にしない）
- ⑤ ④のボウルに、合わせてふるった小麦粉とベーキングパウダー、①のドライフルーツ、②のチーズを一気に加えてからゴムベラでざっくり合わせる。（混ぜ過ぎない）
- ⑥ 粉っぽさがなくなったらあらかじめバターを塗っておいた型に入れて、180 度に予熱しておいたオーブンで 35 分から 40 分焼く。
- ⑦ 冷めたら型から外しラップをして冷蔵庫で保存。4 日は風味美味しくいただける。