



#023

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

和鉄ダッチ22で作る

とろりんチーズケーキ

薄くて軽いダッチオーブンで
お母さんも簡単にダッチオーブン料理♪
あったかどろどろの食感と
ひんやり口どけが楽しめます。

作り方



1. まずタルト生地を作成します。
ジップロックにクッキーとくるみを入れ、ソリッド50で細かくするまで碎きます。



2. これくらいまで細かく砕いたら



3. バターを入れまんべんなく混ぜるようにもみます。



4. 和鉄ダッチ22のスキレットに薄くまんべんなくバターを塗ります。



5. スキレットにタルト生地を均一に伸ばします。



6. クリームチーズを柔らかくなるまで練り、お好みの量の蜂蜜を加えます。



7. といた卵を少しづつ加えます。



8. 生クリーム・小麦粉・レモン汁を加えます。



9. タルト生地に⑧を流し込みます。



10. 蓋をして焚火にくべます。



11. 20～30分火加減によって焼き上がり異なりますので、まめに焼き上がりを確認します。



12. ふちが固まってきましたら、2WAYトーチで表面に焦げ色をつけ、出来上がりです!

材料



- ・クリームチーズ 200g
- ・はちみつ お好みで
- ・卵 2個
- ・小麦粉 スプーン3杯
- ・生クリーム 150g
- ・レモン汁 スプーン2杯
- ・バター 少々

- タルト生地
- ・クッキー 12枚
- ・くるみ 60g
- ・バター 50g
- その他備品
- ・ジップロック

調理用具



- CS-510
和鉄ダッチ
オーブン22
販売価格(税込):
13,800円



- SET-110
焚火スターター
セット
販売価格(税込):
23,800円



- R-105
ソリッドステーキ50
販売価格(税込):
1,180円



- GT-100
ギガパワー
2WAYトーチ
販売価格(税込):
3,990円