

Banana Cream Cheese Cake

材料（パウンドケーキ型 1 台分）

* バナナヨーグルトパウンドケーキ

ホットケーキミックス 150g
バナナ 2 本
たまご 1 個
ヨーグルト 80g
バター 80g
はちみつ 大さじ 1

* チーズクリーム

クリームチーズ 250g
サワークリーム 40g
粉砂糖 70g
レモンの皮 少量
レモン汁 大さじ 1
食用色素（赤） 少量
アラザン 等お好きなデコレーション材料



かんたん 3step！ ホットケーキミックスを使ってケーキを作しましょう。
しっとりもちりのバナナヨーグルトパウンドにチーズクリームをトップに塗って飾りつけ。
おこさまと一緒に花やクリスマス風などデコレーションをして楽しんでみてください。

<バナナヨーグルトパウンドケーキ>

- ① 下準備：バナナは荒くフォークでつぶす。バターとはちみつはレンジで溶かす。
オーブンは 180 度に予熱する。型にペーパーをしく。
- ② ケーキの材料をすべて合わせてミックスする。
液状のものを泡だて器等で混ぜた後、粉を振りいれてさっくり混ぜると混ぜやすい。
- ③ 180 度のオーブンで 40 分程度焼く。竹串等でさしてみて、液状のものがついてこなかったら焼きあがり！
型から取り出し冷ます。

<チーズクリーム>

- ① クリームチーズは室温にし、やわらかく練る。（ハンドミキサーで混ぜるとラクちゃん）
- ② ①にその他の材料（粉砂糖・サワークリーム・レモンの皮 表面を擦ったもの・レモン汁）を合わせて練る。
色をつけたい場合はここで。少量の水で溶いた食用色素を加えまぜる。
（色素はごくごく少量で OK つまようじの先っぽくらい。
絞り器を使わない場合は、ジャムと混ぜ合わせて色付けしてもいいでしょう）
- ③ 冷ましたケーキの上にデコレーション！
ケーキのトップにチーズクリームをパレットナイフで塗りつけた後、
星型の口金（今回使用したのは 16 番）の絞りで埋める。
ほかアラザン等お好きなデコレーション材料で飾りつける。

