

ラム酒漬けカリフォルニアプルーンの チーズケーキ 塩キャラメルソース添え



材料：

カリフォルニアプルーン	3 個	スパイスラム酒	1/4 カップ
オレンジ 1 個分の皮 (約大さじ 1)		オレンジ 1 個分の果汁 (約 1/4 カップ)	
砂糖	約 2.5 カップ	塩	小さじ 1/3
有塩バター	大さじ 6	無塩バター	大さじ 6
水	1/2 カップ	シーソルト	ひとつまみ
クリームチーズ	900g	卵	大サイズ 4 個
生クリーム	2/3 カップ	サワークリーム	2/3 カップ
バニラエキストラクト 純正	小さじ 2	ホワイトラム	大さじ 3
グラハムクラッカー	300g	シナモン	少々

洋酒の香り漂うスワール・チーズケーキは、まさにホリデーの祝宴の味！カリフォルニアプルーンをラム酒とオレンジで漬けてフィリングに。さらに塩キャラメルソースをかけることで、夢のようなチーズケーキが完成します。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

