

クリーミーチーズプリン



Creamy cheese pudding

ヘルシーシェフのオート機能を使用した
クリーミーなチーズプリンです。



【材料(直径7.5cm、高さ5.5cmの
耐熱性ガラス容器4個分)】

クリームチーズ(室温にもどす)…80g

砂糖…40g

卵(溶きほぐす)…1個

牛乳…100mL

生クリーム…100mL

生クリーム…大さじ1

ブルーベリー…4粒

【作りかた】

- 1 給水タンクに満水ラインまで
水を入れてセットする。
- 2 ボウルにクリームチーズと砂
糖を入れ、泡立て器でなめら
かになるまですり混ぜる。
- 3 溶きほぐした卵を加え混ぜる。
- 4 牛乳と生クリーム(100mL)
を加え混ぜ、ざるでこし、耐熱
容器に分け入れる。
- 5 脚を閉じたグリル皿に厚めの

ペーパータオルを2枚重ねにし
て敷き、水50mLを注ぎ入れ
4を中央に寄せて並べてグリル
皿ふたをセットしふたの蒸気取
入れ口をスチーム噴出口に合
わせるようにし、テーブルプ
レートに置き、[\[料理集から\]](#)▶
[\[調理分類\]](#) ▶ [\[スイーツ\]](#) ▶ [\[プリン\]](#)
▶ [\[クリーミーチーズプリン\]](#)で
加熱し、30分以上冷蔵庫で冷
やす。

- 6 ボウルに生クリーム(大さじ1)
を入れ泡立て器で8分立てに
泡立て、5の上のにせ、さらに
ブルーベリーを飾る。

【ひとくちメモ】

加熱が足りなかったときは、加熱が
十分な物をグリル皿から取り出し
てからグリル皿ふたをセットして追
加加熱します。