

スフレチーズケーキ



手動

オープン

150℃

加熱：55～65分

予熱：約6分

使用付属品



テーブルプレート

下段

カロリー

2016kcal

塩分

2.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1個分
A クリームチーズ	150g
A バター	30g
砂糖	90g
卵黄	3個分
生クリーム（室温に戻す）	100mL
牛乳	50mL
レモン汁	大さじ1
ブランデー	大さじ1
コーンスターチ（ふるう）	40g
卵白	5個分

作りかた

- 型の底面にバター(分量外)を塗って硫酸紙(ケーキ用型紙)を底にぴったりと敷く。側面にはふちまでたっぷりとバター(分量外)を塗り、硫酸紙は敷かない。
- 耐熱ガラスボウルにAを入れ、レンジ 200W 2～3分 で加熱して柔らかくし、なめらかになるまでハンドミキサーでよく混ぜる。
- ②に砂糖1/2量を入れ、しっかり混ぜ、卵黄を加えてなめらかになるまで混ぜる。
- ③に生クリーム、牛乳、レモン汁、ブランデーを順に加え、そのつどハンドミキサーで混ぜ、コーンスターチを加えて木しゃもじでダマにならないように混ぜる。
- テーブルプレートを取り外し、食品を入れずにオープン 予熱有 150℃ 55～65分 で予熱する。
- 別のボウルに卵白を入れ、七分通り泡立て残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
- ④に⑥を3回に分けて加え、さっくりと泡をこわさないように生地となじませながら混ぜる。
- ⑦を型に入れ、かるくたたいて空気を抜く。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートにキッチンペーパー2枚を敷き、熱湯（カップ1/2・分量外）をテーブルプレートに注ぎ、⑧をのせ下段に入れ、加熱する。
- 加熱後、型とケーキの間にナイフを入れ、すき間を作る。ケーキが型の高さくらいまで沈み、完全に冷めてからゆっくりと型から取り出す。

ひとくちメモ

裏ごししたあんずジャム（大さじ1）をブレンダー（小さじ1）で溶いた物を表面に塗ってもよいでしょう。
熱いうちに型から出すとくずれてしまいます