スフレチーズケーキ



作りかた

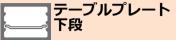
- 1. 型の底面にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を底にぴったりと 敷く。側面にはふちまでたっぷりとバター(分量外)を塗り、ケーキ 用型紙は敷かない。
- 2. 耐熱ガラスボウルにAを入れ、レンジ 200W 2~3分 で加熱して柔らかくし、なめらかになるまでハンドミキサーでよく混ぜる。
- 3. ②に砂糖1/2量を入れ、しっかり混ぜ、卵黄を加えてなめらかになるまで混ぜる。
- 4. ③に生クリーム、牛乳、レモン汁、ブランデーを順に加え、そのつど ハンドミキサーで混ぜ、コーンスターチを加えて木しゃもじでダマに ならないように混ぜる。
- 5. 別のボウルに卵白を入れ、七分通り泡立て残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。
- 6. ④に⑤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. 1に6の生地を流し入れ、かるくたたいて空気を抜く。

手動

オーブン

150℃ 予熱:約9分 加熱:55~65分

使用付属品



カロリー	塩分
2016kcal	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。

このレシピはMRO-S8A対応レシピです。

材料	直径18cmの底の抜けない金属製ケー キ型1個分
▲ クリームチーズ	150g
	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

ひとくちメモ

裏ごししたあんずジャム(大さじ1)をブランデー(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

- 8. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オーブン 予熱有 150℃ で予熱する。
- 9. 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・分量外)をテーブルプレートに注ぎ、⑦をのせ下段に入れ 55~65分 で加熱する。
- 10. 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。