

手動

## チーズケーキ

手動

オーブン

160℃  
予熱：約4分  
加熱：38～44分

使用付属品



角皿 下段

カロリー

1485kcal

塩分

2.3g

※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-W1A対応レシピです。

材料

直径18cmの金属製ケーキ型1個分

クリームチーズ

200g

バター

30g

卵(卵黄と卵白に分ける)

2個

粉砂糖

50g

小麦粉(薄力粉)

25g

生クリーム(室温に戻す)

30mL

A レモン汁

大きじ1

A レモンの皮(すりおろす)

1個分

## 作りかた

- 型にバター(分量外)を塗って硫酸紙(ケーキ用型紙)を底と側面にぴったりと敷く。
- 耐熱ガラスボウルにクリームチーズを入れレンジ 200W 2～3分 で途中かき混ぜながらクリーム状になるまで加熱し、卵黄を加えて木しゃもじでよく混ぜる。
- バターは容器に入れレンジ 100W 約1分 で加熱して柔らかくして②にねり込み、粉砂糖1/2量と小麦粉を合わせてふるい入れ、ダマにならないように混ぜ、生クリームとAを加える。
- 別のボウルに卵白を入れて、七分通り泡立て、残りの粉砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てて③に2回に分けて加え、さっくりと混ぜる。
- ①に④の生地を流し入れ、型をかるく落として表面を平らにし、角皿にのせる。
- 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 1 段 160℃ で予熱する。

7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**下段**に入れ、**38～44分**で加熱する。

---

8. 加熱後、あら熱が取れたら型に入れたまま冷蔵庫で冷やして、型から外す。

---