

## 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。
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、ブレンダーを順に加え、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。

手動

オープン

150°C  
予熱：約4分  
加熱：48~54分

使用付属品



角皿 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。  
このレシピはMRO-W1A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
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
ブレンダー	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

7. ①に⑥の生地を流し入れ、かるくたたいて空気を抜く。

---

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** **1**  
**段** **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、角皿にキッチンペーパー  
2枚を敷き、熱湯(カップ2・分量外)を角皿に注ぎ、⑦をのせ**下段**に入  
れ、**48～54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。

---