



スフレチーズケーキ

《材料》 3~4 人分

・クリームチーズ	200 g
・卵白	2 個
・卵黄	2 個
・砂糖	50 g
・生クリーム	100ml
・薄力粉	25 g

1. 卵白に砂糖 25 g を加えて、ハンドミキサーで泡立ててメレンゲをつくる
2. クリームチーズに砂糖 25g を加えてヘラで混ぜ、卵黄・生クリーム・薄力粉の順に加え、ハンドミキサーでよく混ぜる
3. 2. に 1. のメレンゲの半量を加えてよく混ぜ、残りのメレンゲをつぶさないようにさっくり混ぜる
4. ケーキ型にクッキングシートを敷き、3. を流し入れ、アルミホイルで蓋をする
5. 鍋に布巾を敷いてケーキ型を入れ、水を鍋底から 2 センチ位まで入れる
かき混ぜウイングは取り付けずに「手動モード」60 分・120℃でスタート
6. 水が沸騰したら、70℃に下げる
7. ピピピと鳴ったら蓋を開け、竹串を刺して何も付かなければ粗熱を取り、冷蔵庫で冷やして完成

調理時間

60 分

