

## スフレチーズケーキ



調理時間

20分

カロリー

793kcal

材料

(3人分)

|         |       |
|---------|-------|
| クリームチーズ | 80g   |
| 砂糖      | 40g   |
| 無糖ヨーグルト | 20g   |
| 生クリーム   | 50g   |
| 卵黄      | 1個    |
| レモン汁    | 小さじ1  |
| 薄力粉     | 15g   |
| 卵白      | 1個    |
| 水       | 200cc |
| 粉糖      | 適宜    |

## 作り方

- 1 クリームチーズをボウルに入れ、ハンドミキサーの高速で混ぜ、滑らかにする。
- 2 砂糖、無糖ヨーグルトを入れて更に混ぜる。
- 3 生クリーム、卵黄、レモン汁を入れて更に混ぜる。次に薄力粉を茶こしでふるい入れて混ぜる。
- 4 ハンドミキサーの羽をキレイなものに付け替え、別の小さなボウルに入れた卵白をハンドミキサーの高速で泡立ててメレンゲをつくる。
- 5 (3)の生地にごムベラでメレンゲを混ぜ込む。直径8cmのココット型3個に生地を分け入れる。ココットダッチオーブンに水200ccを入れ、ココット型を入れて蓋をしグリルに入れる。  
(湯せん焼き)「ココットダッチオーブン」モードのケーキ/パン弱で15分焼く。
- 6 焼きあがったら、やけどに注意しながらココット型を取り出し、お好みで粉糖をかける。

メレンゲ入りのふんわりチーズケーキの生地をココットに入れて湯せん焼きします。