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)の生地にゴ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。