

# チーズ・クリーム・ブリュレ

材料(直径5.5cmのセルクル型5個分)

チーズ・クリーム		キャラメル	
クリーム・チーズ	60g	グラニュー糖	50g
卵黄	40g(2個分)		
グラニュー糖	15g		
生クリーム	100ml		
牛乳	50ml		

## 作り方

### A チーズクリームを作る。

- 1 クリームチーズを室温に戻し、泡立て器で柔らかくする。
- 2 さらに卵黄、グラニュー糖を加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 生クリームと牛乳をなべに入れ、軽くあたためる。
- 4 2に少しづつ加えませあわせ、漉し器で漉しながらなべに戻す。
- 5 軽く沸騰する程度まで、良くかき混ぜながらあたためる。なべにもどし、とろみが出るまで混ぜながらあたためる。
- 6 スフレ型に流し込み、150度で20～30分間お湯をはったオーブンで蒸し焼きにする。
- 7 あら熱が取れたら、冷蔵庫で1晩～1昼夜置いておく。

### B キャラメリゼする。

- 1 表面にグラニュー糖を10gづつ平らにならす。
- 2 予熱しておいたガスコンロのグリルでキャラメリゼする。(約5分間)