

チーズスフレ

材料(18cmの丸型1個分)

クリームチーズ	200g
無塩バター	40g
グラニュー糖	45g
卵黄 40g(2個分)	
牛乳	64g
レモン汁	10g
コアントロー	15g
メレンゲ	
卵白	90g(3個分)
グラニュー糖	15g
コーンスターチ	30g

作り方

- A クリームチーズ、無塩バター、卵黄、牛乳は室温に戻しておく。
- B クリームチーズを泡立て器で柔らかくし、無塩バター、グラニュー糖を加えなめらかにする。
- C 卵黄、牛乳、レモン汁、コアントローを加え、まぜあわせる。
- D 分量の卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- E Cにコーンスターチをふるい入れ、さっと混ぜる。
- F メレンゲの3分の1を加え泡立て器でまぜあわせる。
- G 残りのメレンゲを加えゴムべらで泡をつぶさないよう混ぜる。
- H 敷紙をした型に流し入れ、お湯を張ったオーブンで160度で30分、150度に温度を下げ15分焼く。(焼く温度、時間はオーブンによりかなり変わります。)
- I 型からはずし、自然に冷ます。