

バスクチーズケーキ

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 **25** 分

[1人分：299kcal／食塩相当量：0.3 g]

濃い焼き色が特徴のバスクチーズケーキ。コクのあるしっとりなめらかな生地に香ばしい風味が広がります。



材料（12人分）

クリームチーズ	400g
グラニュー糖	120g
薄力粉	30g
卵	220g
生クリーム	300g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分
（直径15cmのケーキ型 2台分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1（ステップ1）	ホットエアー	—	15分	230℃	—
1（ステップ2）	ホットエアー	—	10分	180℃	—

下ごしらえ

- ・クリームチーズはフードプロセッサーにかけ、柔らかくしておく。
- ・ケーキ型にオーブンシート2枚を敷いておく。

作り方

1. クリームチーズにグラニュー糖、薄力粉、卵、生クリームの順で混ぜ合わせ、500gずつケーキ型に流し入れる。
2. 20mmのホテルパン1枚に1をのせて、【設定1（ステップ1・2）】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。6等分にカットし器に盛り付ける。



調理ポイント ◆生地になるべく空気が入らないように混ぜ合わせる。