

## バイクドチーズケーキ

合計加熱調理時間 約40分

[1人分：308kcal／食塩相当量：0.3g]

コンビで中までしっかり焼き上げ、フィリングの歯ごたえ、クリームチーズのコクと風味、レモンの酸味が活きています。



## 材料 (80人分 [1人分1切れ])

グラハムクラッカー	700g
溶かしバター	300g
クリームチーズ (常温に戻す)	2250g
グラニュー糖A	400g
サワークリーム (常温に戻す)	1500g
卵黄 (常温に戻す)	15個分
レモン汁	100g
薄力粉	100g
卵白 (常温に戻す)	15個分
グラニュー糖B	400g

\*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

80人分 [1人分1切れ]  
ホテルパン1分の1 20mm 5枚分  
(直径18cmのスポンジ型 10台分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	40分	150℃	微風

## 下ごしらえ

・グラハムクラッカーは袋に入れめん棒などでくだき、溶かしバターを加えて型にしき押しつけ、冷蔵庫で冷やす。

## 作り方

1. ボールにクリームチーズを入れ柔らかくなるまで練り、グラニュー糖Aを加えてすり混ぜる。
2. 1にサワークリーム、卵黄、レモン汁、薄力粉の順に加え、そのつどよく混ぜる。
3. 別のボールに卵白を入れ、グラニュー糖を2〜3回に分けて加えメレンゲを作る。
4. 2に3を2回に分けて加え混ぜる。
5. 冷蔵庫から型を出し、4を流し入れ20mmのホテルパン5枚にのせ【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出す。