

# カテェネ 農食ツーマム 「たまご」を使ったレシピ



## プリンチーズケーキ

プリンとチーズケーキを  
一緒に味わう  
濃厚なダブルスイーツ



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

アメ色になったらできあがり。取り出すときは熱いため注意しましょう



#### POINT 2

メレンゲは水気のないきれいなボウルを使うのがコツ。泡立て器でツノが立つまでしっかりと泡立てます



#### POINT 3

オーブンの予熱温度が下がらないよう、湯煎焼き用のお湯をすばやくそそぎます

### 〈材料（プリンカップ6個分）〉

- クリームチーズ 80g
- 薄力粉 15g
- ベーキングパウダー 小さじ1/4
- 卵黄 1個分 (Mサイズ)
- グラニュー糖 20g
- 牛乳 25ml
- レモン汁 小さじ1
- ホイップクリーム 適量
- さくらんぼ 適量

#### キャラメル

- グラニュー糖 20g
- 水 小さじ1

#### プリン液

- 牛乳 150ml
- 卵黄 1個分 (Mサイズ)
- 卵 2個 (Mサイズ)
- グラニュー糖 30g

#### メレンゲ

- 卵白 1個分 (Mサイズ)
- グラニュー糖 20g

### 〈作り方〉

- 1.オーブンを160度に予熱する
- 2.クリームチーズを常温に戻す。薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- 3.キャラメルを作る。耐熱カップにグラニュー糖と水を入れて湿らせ、600Wのレンジで2分（500Wのレンジで2分24秒）加熱し（Point1）、プリンカップに等分に流し入れる
- 4.プリン液を作る。牛乳をレンジにかけて、人肌になるまで加熱する
- 5.ボウルに卵黄と全卵、グラニュー糖を入れて泡立て器で混ぜる。4の牛乳を2回に分けて加えてよく混ぜ、茶こしでこしておく
- 6.チーズケーキの生地を作る。卵黄にグラニュー糖を加え泡立て器ですり混ぜる。そこへ2のクリームチーズを加え、なめらかになるまでよく混ぜ合わせる
- 7.2の薄力粉とベーキングパウダーを6に加えて混ぜ、牛乳、レモン汁を加えてなめらかになるまで混ぜる
- 8.ボウルに卵白を入れてメレンゲを作る。グラニュー糖を2回に分けて加えながら泡立てる（Point2）
- 9.8のメレンゲを2回に分けて7の生地に加え、ゴムベラでふんわりと混ぜておく
- 10.用意しておいた3のプリンカップに5のプリン液を6等分にして流し、その上に9の生地をのせてスプーンで軽く平らにする
- 11.バットに薄いふきんを敷いて、10のプリンカップを並べる。お湯をバットの深さ2cm程度までそそぎ入れ（Point3）、160度に予熱したオーブンで約15～18分、湯煎焼きにする
- 12.竹串を刺して、ほろほろとした生地が付けば焼き上がり。湯煎から出して粗熱を取り、冷蔵庫で1時間ほど冷やしてプリンカップから外す。ホイップクリームとさくらんぼを盛り付ける