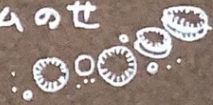




Recipe 2



ショコラスフレチ-ズケ-キ
の
オレオクリーム



下準備

- ・マフィン型にマフィン用ペーパーをしく
- ・オーブンを170℃に予熱する
- ・湯せん用のお湯を用意しておく
- ・卵を卵黄と卵白で分けておく
- ・チョコを湯せんにかき混ぜしておく
- ・クリームチーズを常温にしておく
- ・オレオクッキーのクリームを取っておく
- ・卵白は冷蔵庫でよく冷やしておく

作り方

マフィン型
材料 (6個分)

ショコラスフレチ-ズケ-キ

- ・牛乳 - 120g
- ・無塩バター - 20g
- ・卵黄 - 2個分
- ・グラニュー糖 - 20g
- ・薄力粉 - 10g
- ・クリームチーズ - 150g
- ・チョコレート - 30g

- ・卵白 - 1個分
- ・グラニュー糖 - 20g

オレオクリーム

- ・生クリーム - 100ml
- ・グラニュー糖 - 10g
- ・オレオ - 4枚(クリーム用)
6枚(トッピング用)



① ④を耐熱容器に入れ電子レンジであたためる。(600w30秒を2回)様子みながらバターがとけてればOK。
②を入れてよく混ぜて別のボウルに④を合わせよく混ぜ合わせる。



② 小鍋に①を移し弱火にかける。ゴムベラでさかばいながら全体を混ぜ、全体にトロみが出てきたら火を消す。



③ 別のボウルにクリームチーズを入れ泡立て器でまぜクリーム状にする。
②を加えて混ぜる。



④ ③に②を加えてさらに混ぜる。



⑤ 別のボウルで卵白を泡立てグラニュー糖を2~3回に分けてその時々しっかりとかき混ぜる。角が立ち立った位まで混ぜたら④に加えてゴムベラですくように手早く全体を混ぜる。



⑥ マフィン型に生地を流し入れるバットにお湯(50℃)を入れ、170℃に予熱したオーブンで12分焼く。焼き終わる湯せんからお出し。ケーキクーラーの上におきめたら冷蔵庫に入れる。



⑦ オレオクリームを作る。オレオのクッキーを粉に入れまかくする。生クリームにグラニュー糖を加えて泡立てる。つのが少しおぼろぎする位の固さにする。



⑧ ⑦にオレオを加えてさっくり混ぜる。絞り袋に入れてスフレチズケ-キの上に乗せる。さらにその上に⑧のオレオをのせて完成。