

Recipe ... Ouchi cafe

マンゴースフレチーズケーキ



Mango souffle cheesecake
saka's ouchi cafe

作り方

材料

(18cmケーキ型×1台)

- ①
- ・クリームチーズ... 200g(室温に)
 - ・マンゴピューレ... 100g

- ②
- ・牛乳... 100ml
 - ・無塩バター... 25g
 - ・バニラビーンズ... 1本

- ・卵黄... 4(個分)
- ・グラニュー糖... 15g
- ・コンスタチ... 15g(ふるう)
- ・卵白... 3(個分)(よく冷やしておく)
- ・グラニュー糖... 60g

(トッピング)

- ・生クリーム... 適量
- ・マンゴ... 適量
- ・セルフィユ... 適量

下準備

- ・ケーキ型にクッキングシートを貼る
- ・底から水が入らないようアルミを巻く
- ・オーブンを120℃に予熱する



① 小鍋に②を入れ弱火で加熱し沸騰直前で火を消す。ボウルに、卵黄、グラニュー糖を入れよく混ぜたらコンスタチをカラミさせる。小鍋のあたたかい状態の②をボウルに少しづつ加え混ぜ合わせる。



② ①を金鍋にもどし弱火にかけゴム棒で混ぜながらトロみがついたら火から下しこし器でこす。



③ 別のボウルに室温にもどしたクリームチーズを入れハンドミキサーにし、マンゴピューレをカラミさせ、②を加え全行程をよく混ぜ合わせる。



④ メレンゲを作る。ボウルによく冷えた卵白とグラニュー糖を一気に加え、ハンドミキサーでしっかりと立つ位泡立てる。



⑤ ③に④をひたすくらい入れホイッパーで混ぜ、その後残りのメレンゲを1度に入れゴム棒で底からすくうように混ぜる。



⑥ メレンゲが残っているとひび割れる原因になるので、混ぜ終わったら手早く混ぜ合わせる。



⑦ ⑥を型に入れ120℃で50分、湯せん焼きにする。その後火色をつける為160℃に上げて10分焼く。



⑧ オーブンから出し蒸気がとれるまで型のまま冷まし冷めたら型から出し冷蔵庫でよく冷やす。