

【米粉クリームチーズテリーヌ】

《材料》	15個分
マスカルポーネチーズ	200 g
サワークリーム	100 g
上白糖	75 g
鶏卵(Mサイズ)	2 個
レモン(果汁)	15 ml
塩	0.15 g
米粉	20 g
生クリーム(乳脂肪)	200 ml
あんずジャム	45 g



※耐熱カップ 容量 100ml 使用(好みの型でよい。)

《作り方》

- ① マスカルポーネチーズ、サワークリーム、砂糖をよく混ぜ合わせる。
- ② 漉した溶き卵を、①に分離しないよう少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②に生クリーム、レモン汁、塩、米粉、を加えてよく混ぜる。
- ④ 耐熱プリンカップに入れ、蓋をずらして弱火で 20 分蒸す。
- ⑤ 粗熱をとったら、冷蔵庫でよく冷やし、仕上げにあんずジャムをのせる。



使用した材料
(プリンカップ 15 個分)



マスカルポーネチーズ、サワークリーム、砂糖をボールに入れたところ。



ホイッパーで滑らかになるまで混ぜ合わせ、生クリーム、レモン汁、塩を加えてさらに混ぜ合わせる。



米粉を加え、しっかり混ぜ合わせる。



耐熱の容器に生地を流し入れる。
(1個あたり47g程度)



蒸し器に並べ、蓋をずらした状態で弱火にかけ、20分蒸す。竹ぐし等を刺し、生地が付かなければ完成。



粗熱を取ったら、冷蔵庫で冷やす。
上に、あんずジャムを飾る。