

コーヒー香るマスカルポーネチーズケーキ

合計加熱調理時間 約 50分

[1人分：339kcal/食塩相当量：0.2g]

コーヒーの香りと苦み、マスカルポーネチーズのコクが生み出す絶妙なハーモニー。



材料（16人分）

無塩バター（ポマード状にする）	150g
マスカルポーネチーズ	350g
グラニュー糖	300g
卵（割りほぐす）	6個
薄力粉	450g
ベーキングパウダー	10g
インスタントコーヒー（湯で溶かす）	小さじ2
湯	10～15cc

※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

16人分
（直径21cmのケーキ型 2個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	50分	160℃

下ごしらえ

・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせて3回ふるう。

作り方

1. ボールに無塩バターを入れ、マスカルポーネチーズを3回に分けて混ぜ合わせる。
2. 1にグラニュー糖を3回に分けて混ぜ合わせ、卵を2～3回に分けて混ぜ合わせる。
3. 2に薄力粉、ベーキングパウダーを3～4回に分けて混ぜ合わせる。
4. 3の生地を1/3分量を別のボールに取り出し、インスタントコーヒーを混ぜ合わせる。
5. ケーキ型にオープンシートを敷き、プレーンの生地とコーヒーの生地を交互に流し込み、数回台に落として生地を安定させる。
6. 20mmのホテルパン1枚に5をのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
7. 粗熱を取る。



調理ポイント

- ◆インスタントコーヒーは高級タイプを使用すること。
- ◆無塩バターとマスカルポーネチーズは乳化するまでよく混ぜ合わせること。