

# チーズ風味の蒸しケーキ



## ◆材料 4人分

- クリームチーズ .....200g
- 無塩バター .....50g
- 卵 .....2コ
- 砂糖 .....50g
- ラム酒 .....大さじ1
- (a)
- 薄力粉 .....50g
- ベーキングパウダー .....小さじ1/3
- レーズン .....30g
- ぬり用バター .....適量

設定 **メニュー** 温調調理タイマー **時間** 30分 **温調温度** 110~120

※温調温度はお好みに応じて設定してください。

## 作り方

- 1 | 卵は卵白と卵黄に分け、卵白はしっかりと泡立て、半量の砂糖を2~3回に分けて加え、さらに泡立てて、メレンゲを作ります。
- 2 | クリームチーズは柔らかく練り、バターを加えてクリーム状に練ります。
- 3 | 2に残りの砂糖、卵黄、ラム酒を加えて混ぜ、合わせてふるった(a)を加えて混ぜ、半分くらい混ぜれば、1の半量を加えて混ぜます。
- 4 | 残りの1を加えサックリと混ぜます。
- 5 | 炊飯かまに薄くバターを塗り4を流し入れ、表面を平らにし湯洗いたレーズンを散らします。
- 6 | **メニュー**で **調理タイマー** を選び、**保温** (長時間) を押して30分に合わせ、**調節** を押して温調温度をあわせ、**炊飯** (再加熱) を押します。
- 7 | 調理完了のブザーがなったら炊飯かまを取り出し、粗熱が取れたら割れないように気をつけてケーキを取り出します。冷やして食べるとよいでしょう。

別売りの  
蒸し板を使って

# カスタードプリン



## ◆材料 プリン型4個分

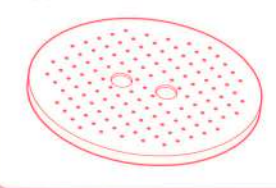
- <カスタード生地>
- 牛乳 .....200ml
- 砂糖 .....40g
- 卵 .....2コ
- バニラエッセンス .....少々
- <カラメルソース>
- 砂糖 .....20g
- 水 .....30ml
- ぬり用バター .....適量

設定 **メニュー** 調理タイマー **時間** 8分 **火力** P:0

## 作り方

- 1 | カラメルソースを作ります。砂糖と10mlの水を合わせ、火にかけて、茶褐色になれば残りの水を加えて火からおろします。
- 2 | 1が熱いうちに、薄くバターをぬった型に入れ冷やしておきます。
- 3 | カスタード生地を作ります。牛乳・砂糖を合わせ、80℃位にあたためて砂糖をとかします。
- 4 | 卵を割りほぐし、3を加えて混ぜ、バニラエッセンスも加えて裏ごしを通します。
- 5 | 4を2の型に入れます。
- 6 | 炊飯かまに蒸し板をセットし、蒸し板が隠れない程度に水を入れ、5を並べます。
- 7 | **メニュー**で **調理タイマー** を選び、8分に合わせ **炊飯** (再加熱) を押します。  
調理時間は生地の温度や型の大きさにより異なりますので様子を見てください。
- 8 | 調理完了のブザーがなったらそのまま5分間余熱で保温してから取り出します。調理時間は大きさによって異なりますので、様子を見ながら調節してください。

蒸し板(別売)  
型式: RRM-1



この他にも蒸し板を使ってふかしイモや肉まん、あんまんなどの蒸しものもおいしくできます。