

バナナチーズケーキ

スチームコンベクションオープン

Cook Everio
クックエブリオ

合計加熱時間

約40分

材料（15cm丸型）

A	クラッカー	50g
B	無塩バター	25g
C	クリームチーズ	150g
D	生クリーム	80g
E	卵	1個
F	薄力粉	20g
G	バナナ	中2本
H	三温糖	50g
I	水	10g



設定

①コンビモード・40% 160℃ 40分

●下準備●

- ・薄力粉をふるっておく
- ・型にクッキングシートを貼っておく
- ・クリームチーズは常温に戻しておく

●作り方●

- 1 クラッカーを叩いて細かく砕き、溶かしたバターを混ぜて型の底に敷き詰める
- 2 鍋に三温糖と水を入れて加熱し、カラメルになるまで煮詰める
- 3 スライスしたバナナを鍋に入れ、カラメルとよく和え、火を止める
- 4 ボールにクリームチーズを入れてよく練る
- 5 バナナ(上に飾る以外)、生クリーム、卵を加え、その都度よく混ぜる
- 6 薄力粉を加え、ヘラでさっくり混ぜる
- 7 型に流し、上にバナナを飾る
- 8 スチコン【設定①】で加熱する
- 9 よく冷まして型から取り出す

調理ポイントメモ

- ・コンビモードを使うことでしっとり仕上がります
- ・三温糖の代わりにグラニュー糖でも出来ます