



ハニーチーズスポンジケーキ

オーブン調理



材料（1ホール）

小麦粉	...	80g
抹茶	...	大さじ1
砂糖	...	80g
卵	...	大3個
はちみつ	...	大さじ1
クリームチーズ	...	100g

調味料【A】

バター	...	10g
牛乳	...	大さじ1

下準備

- 1 小麦粉と抹茶をあわせて2~3回ふるっておく。
- 2 クリームチーズは1cm角に刻んでおく。
- 3 調味料【A】は湯せんにかけて、溶かしておく。
- 4 ビタクラフト鍋の底・側面にクッキングシートを敷いておく。
※ナベ底部分のみクッキングシートを数枚、多めに敷いておく。



作り方

- 1 卵は黄身と白身に分ける。黄身の方へ分量の1/3量の砂糖を加え、白っぽくクリーム状になるまで混ぜ、はちみつを加える。



- 2 白身は大きなボウルの中でしっかり泡立て、角が立つ位になったら残りの2/3量の砂糖を2~3回に分けて加え、つやのあるメレンゲを作る。



- 3 メレンゲの中に①の黄身を加え、泡を消さないように混ぜる。下準備した①の粉と調味料【A】を入れ、さっくりと混ぜ合わせる。更に、クリームチーズを加え軽く混ぜる。



- 4 ④のビタクラフト鍋に③の生地を流し入れてフタをし、鍋底を叩いて空気を抜き、極弱火または遠火で25~30分焼く。



- 5 竹串などで焼きあがりを確認したら鍋から取り出す。



出来上がり♪

ワンポイントアドバイス

オーブン調理もビタクラフトの得意料理です。ビタクラフトならオーブンやケーキ型を使わなくても、鍋ひとつで上手に出来るんです。伊藤様からは「ケーキ作りに挑戦したけど、失敗してしまった！」という声を頂いていましたので、火加減の調整や鍋のサイズにあったクッキングシートの切り方をアドバイスさせていただきました。出来上がりを見て「子供たちと挑戦した時とは膨らみが全然違う！」と感動の声を頂きました。ケーキは、生地やトッピングは季節やお好みで選べますので、ビタクラフト鍋での手作りケーキを楽しみください。

ビタクラフト料理講師 後藤麻里

