

学生の手作りレシピ

モンブラン プリン

【1人分:223kcal】



材料(4人前)

〈プリン〉

ぶた・ゼラチン …… 8g
 水 …… 28ml
 鶏卵・生 …… 1個
 普通牛乳 …… 230ml
 上白糖 …… 大さじ6
 バニラエッセンス… 少々

〈モンブラン〉

栗ペースト …… 100g
 生クリーム …… 40ml
 マーガリン …… 小さじ1
 ラム酒 …… 少々
 シナモン …… //

〈トッピング〉

くりの甘露煮 …… お好み
 セルフィーユ …… //

作り方

〈プリン〉

- ①ゼラチンは水でふやかす。
- ②卵は割りほぐす。
- ③鍋に牛乳、ふやかしたゼラチン、砂糖を加え煮溶かす。
- ④ゼラチンが溶けたら荒熱をとる。
荒熱がとれたら、②の卵液を加える。
こし器を使い、裏ごしをする。
- ⑤バニラエッセンスを加え、全体を混ぜ合わせる。
デザートカップに流しいれ、冷やし固める。

〈モンブラン〉

- ①マロンペーストをほぐす。
- ②生クリーム、マーガリンを加え、よく混ぜてなめらかにする。
- ③ラム酒、シナモンを加える。
- ④絞り袋に入れ、冷蔵庫で冷やす。

冷やし固めたプリンにモンブランを絞る。

お好みでトッピングのくりの甘露煮、セルフィーユを飾る。

～POINT～

- ・ゼラチンは水でふやかす。ゼラチンの量はお好みの固さによって、調節してください。
- ・卵を加えた後、裏ごしをすることによって滑らかなプリンが出来ます。