

黒みつがけ 甘酒プリン

【1人分:197kcal】



材料(4人前)

ゼラチン …………… 大さじ1
 水 …………… 大さじ2
 牛乳 …………… 130ml
 卵 …………… 1個
 砂糖 …………… 大さじ2
 生クリーム …………… 40ml
 甘酒 …………… 130ml
 レモン汁 …………… 少々
 ラム酒 …………… 小さじ1弱

生クリーム …………… 大さじ3
 砂糖 …………… 小さじ1
 バニラエッセンス …… 少々

黒みつ …………… 大さじ3
 きな粉 …………… 少々
 栗の甘露煮 …………… 1個

作り方

- ①ゼラチンを水でふやかす。
 - ②鍋に牛乳と①のゼラチンと砂糖を加え煮溶かす。
ゼラチンが溶けたら粗熱をとる。
 - ③卵は割りほぐす。
粗熱が取れた②に卵液を加え、裏ごしする。
 - ④③に生クリーム・甘酒・レモン汁・ラム酒を加え、全体を混ぜ合わせる。
 - ⑤デザートカップに流しいれ、冷やし固める。
- 〈トッピング〉
- ⑥生クリームに砂糖・バニラエッセンスを加え、八分立てにし、絞り袋に入れる。
 - ⑦栗の甘露煮は1/4に切る。
 - ⑧固まった甘酒プリンに生クリームを絞り、黒みつ・きな粉・栗の甘露煮を飾る。

～POINT～

・甘酒が沈殿しないように粗熱をしっかりとってからカップに流しいれてください。