

ベリーソースの焼きプディング



調理時間

40分

カロリー

960kcal

材料

(高さ3cmのグラタン皿1個分※1
(液量200ml))

生クリーム	150ml
卵黄	2個
砂糖	20g
バニラエッセンス	適量
冷凍ベリーミックス	1カップ分
白ワイン	大さじ2
砂糖	大さじ1

作り方

- 1 小鍋に生クリームを入れて沸騰直前まで温める。
- 2 ボウルに卵黄と砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、(1)を加えて砂糖が溶けるまで、泡立てないようにしっかりと混ぜる。バニラエッセンスを入れる。
- 3 ココットプレートの長辺両端に冷凍ベリーミックスを並べ、白ワインをふりかける。
- 4 グラタン皿に(2)を注ぎ、グリルにセットしたココットプレートの中央にのせ、フタをして「ココットプレート・タイマー設定8分」で加熱する。加熱が終了したら、そのまま10分余熱して取り出し、冷蔵庫で冷やす。
- 5 加熱した冷凍ベリーミックスをボウルに移し、砂糖を加えて混ぜ合わせ、ベリーソースを作る。
- 6 冷えた(4)にベリーソースをかけてできあがり。

※1 直火利用可の容器をご利用ください。ここではR.STYLEで販売しているGRILL DISH (グリルディッシュ) を利用しています。 ※2

ココットプレートに傷がつくことを防ぐため、グラタン皿の下にアルミホイルを敷くことをおすすめします。

《レシピ監修 ヤミー》ココットプレートdeスピードおかず
なめらかな口当たりの焼きプリン。絶品ベリーも同時に作れますよ。