

かぼちゃプリン



材料

(15cmエンゼル型)

かぼちゃ	100g
卵黄	3個
砂糖	35g
生クリーム	200cc
牛乳	100cc
バニラエッセンス	少々
(カラメルソース)	
砂糖	50g
水	大さじ1/2
湯	35cc

作り方

- 1 水で湿らせた砂糖を強火にかけて茶色がつくまでさわらない。全体に色がついたら火から外して熱湯を一気に注いでよく混ぜる。
- 2 型に薄くバターをぬり、粗熱をとったカラメルを流し入れる。
- 3 かぼちゃが温かいうちに裏ごしする。
- 4 卵黄と半分の量の砂糖をよくすりませ、人肌に温めた生クリームと牛乳、残りの砂糖を、泡立てないように少しずつ加える。最後にバニラエッセンスをふる。
- 5 3と(4)を混ぜる。
- 6 茶こしやふるいを通してこす。(なめらかさを出すために省かないで)
- 7 容器にそっと移し、アルミホイルでしっかりふたをする。
- 8 両面焼グリルは(上火、下火・強)3分予熱する。
- 9 バットに熱湯をはり、容器をのせたらグリルに入れ(上火、下火・強)で8分焼く。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。