ふわとろプリン

材料	(80ccスフレ容器6コ分)
卵黄	3コ
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 (プリン)

1. 卵を割って、卵黄だけをボールに入れます。そこに、分量の半分の砂糖を混ぜ合わせます。
2. なべに、牛乳と生クリームと、残りの砂糖を入れて火にかけます。このとき沸騰させないように、弱火を使ってください。砂糖のザラザラ感がなくなったらOK。
3. 火から降ろしたら、泡立てないように少しずつ(1)に入れます。ふわとろ感を出すために、混ぜ合わせたものを茶こしでこします。これによって、卵の固まりや泡がとれ、なめらかなプリンに仕上がります。それをスフレ容器に流し入れ、1個ずつアルミホイルでフタをしてください。
4. 両面焼グリル(上火、下火・強)で3分間予熱します。
5. (3)を、金属製のバット(百均で売っているようなものでOK)に並べます。予熱が完了したら、スフレ容器を並べたバットに1cmほど熱湯を注ぎ、グリルに入れます。
6. 両面焼グリル(上火、下火・強)で8分間。タイマーをセットしたら、あとはグリルにお任せ「ピーッ」と鳴ったら取りだし、ある程度冷ましてから、冷蔵庫で冷やします。

作り方 (カラメルソース)

1. 大さじ1/(2)の水に、砂糖50gを入れ、火にかけます(中火程度)。
2. プツプツと泡がたって、ほどよく色がついてきたら、お湯35ccを入れます。(このとき、パチパチと飛ぶことがあるので、気をつけましょう)。これだけで、カラメルソースの完成です

(プリン)

カラメルソースはプリンをグリルに任せている間に作ってしまいましょう。また、カラメルソースは多めに作り置きしておくと、いろいろ使えて便利です。