



思い出レシピ04

少しカタめが思い出を蘇らせる

レトロプリン

材料（直径7.5cmのガラスの型4個分）

| | | | |
|---------------|-------|-----------|------|
| 卵 | 4個 | 〈カラメルソース〉 | |
| 牛乳 | 300ml | グラニュー糖 | 60g |
| グラニュー糖 | 80g | 水 | 大さじ1 |
| バター | 適量 | 湯 | 大さじ1 |
| お好みでさくらんぼ（缶詰） | 4個 | | |

作り方

- 1 型の内側にバターを塗る。
- 2 小鍋に〈カラメルソース〉のグラニュー糖、水を入れて中火【火力3~4】にかけ、時々鍋を揺すりながらグラニュー糖を溶かす。
- 3 カラメル色になったら弱火【火力1~2】にし、湯を加える。鍋を回しながら、全体が均一になったら型に等分に流し入れる。
- 4 小鍋に牛乳を入れて中火【火力3~4】にかけ、まわりがフツフツし始めたら火から下ろす。
- 5 ボウルに卵を割り入れ、卵白を切るように泡立て器でしっかりほぐす。グラニュー糖を加えてさらによく混ぜる。
- 6 5に4を少しずつ加えながら静かに混ぜ、ざるで濾して3に等分に流し入れ、アルミホイルでふたをする。
- 7 6をグリルに入れ、熱湯をグリル皿の半分の高さまで入れ、「オーブン」【240】℃に設定して、25~30分焼く。
- 8 グリルから7を取り出し、しばらくおいて粗熱がとれたら、冷蔵庫に入れて冷やす。
- 9 冷えたらプリンを型から取り出す。型のふちに竹串を差し込んで1周させて空気を入れ、皿を型にのせてひっくり返す。
- 10 型と皿を押さえて上下にふって型からはずし、さくらんぼを添える。

Point

プリン液は濾すことでなめらかな口当たりになる。型の内側にバターを塗っておくことで、型からはずしやすくなります。型のふちに竹串を刺したり、スプーンで押して型との間に空気を入れると取り出せます。