

ouchi cafe

超カンタン
sweetst
ouchi cafe

卵を使わずに
ゼラチンを使って
冷やし固めるタイプ

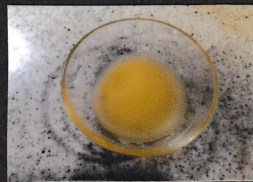
Recipe 2

ルマンドがアクセント
紅茶のプリン風

材料 (70mlの器×6台)(90mlの器×4台)

- ・牛乳...300ml
- ・紅茶パック...2パック
- ・さとう...大さじ3
- ・米粉ゼラチン...5g
- ・水...大さじ1
- (トッピング)
- ・生クリーム...100ml (さとう10gを加える)
- ・ルマンドチョコ...1本 (手でつぶしておく)

Let's cooking



① 米粉ゼラチンに
水を加えて
よく混ぜる



② 小鍋に牛乳
紅茶パックを入れ
弱火で煮出す。
4~5分したらパック
を取り出す。さとう
を加えて混ぜる。



③ ①を加え溶かし
表面の気泡が
あれば取りのぞく。
(一度、こし器でこし
ておくとなめらかに
なります)



④ ③を器に入れ
氷水で冷やし
荒熱がとれたら
冷蔵庫に入れ
2時間程冷やす。



⑤ 生クリームを
ボウルに入れ
泡立て器で泡立て
クリームを手すり上げ
たとき糸が描ける
位の固さにし
プリンの上にのせる



⑥ ルマンドをつぶし
ナベウクリームの上に
のせて完成