

「くりほまれ」の しっとり焼きプリン

カボチャのレンビ



「くりほまれ」の甘さがプリンにぴったり！
しっとり濃厚な味わいです。

材料 (18cm 角の焼き型 1 個分)

「くりほまれ」カボチャ……………1/4 個
卵……………3 個
牛乳……………200cc
生クリーム……………100cc
三温糖 (または上白糖)……………50 g
カラメル
(グラニュー糖……………60 g
水……………大さじ 1
ホイップクリーム……………適量

作り方

- ① 「くりほまれ」はタネを取り、皮つきのままラップでくるみ、電子レンジ (500w) で 5～8 分加熱します。やわらかくなったら、スプーンなどで果肉をすくい取り、裏ごししておきます。
- ② カラメルを作ります。小鍋にグラニュー糖を入れて中火にかけて溶かし、全体がこげ茶色になったら水を加えます。手早く混ぜ合わせたら、バター (分量外) を塗った焼き型に流し入れ、全体に広がります。
- ③ ボウルに卵を溶きほぐし、漉しておきます。
- ④ 別の小鍋に牛乳、生クリーム、三温糖を入れ、沸騰させないように中火で温めます。三温糖が完全に溶けたら、火から下ろし、あら熱がとれたら (3) に加えて混ぜ合わせます。
- ⑤ (1) に (4) を漉しながら加え、泡立てないように混ぜ合わせてから、焼き型に流し入れます。
- ⑥ 180℃のオーブンで、湯せんにして 20 分焼き、170℃に下げてさらに 20 分焼きます。
- ⑦ あら熱がとれたら切り分けて器に盛り、ホイップクリームを添えます。