Cooking クッキング

家庭科通信第３号

吉村　誠

イタリアンプリンの作り方

　みなさん、レストランのサイゼリヤに行ったことはありますか？たくさんあるメニューの中で、先生はいつもイタリアンプリンを食べます。このプリンはどうやって作るのか？と気になったのがきっかけで、家で作ってみたところ、とても美味しく出来上がったのでみなさんにも紹介したいと思います。学校給食の取りやめなどで牛乳や生クリームの需要が大きく落ち込んでいることから、農林水産省が各家庭で牛乳やヨーグルトをふだんより１つ多めに買ってほしいと呼びかけています。そんな今、このレシピに挑戦することで「美味しい」「スキルアップ」「酪農家のため」と一石三鳥！！

☆材料（17㎝×８㎝程のパウンド型を１つ用意してください。普通のプリン型でも可）

卵	３個
クリームチーズ	１００ｇ
牛乳	２００cc
グラニュー糖	６０ｇ
バニラオイル	適量
【カラメルソース】	
グラニュー糖	４０ｇ
水	小さじ２杯
熱湯	小さじ２杯

☆下ごしらえ

・オーブンは１５０℃に余熱します。
・牛乳はレンジ６００Wで１分加熱します。

☆作り方

１．カラメルソースを作ります。鍋にグラニュー糖、水を加えて加熱します。茶色く色付いたら熱湯を加えて型に流し入れ、粗熱をとります。
※カラメルソースの仕上げに熱湯を加える際、跳ねることがあるので火傷に気をつけてください。

２．プリン液を作ります。ボウルにクリームチーズを入れて、なめらかになるまで混ぜます。砂糖を加えてさらによく混ぜます。

３．卵を３～４回に分けて加え、その都度よく混ぜます。

４．牛乳、バニラオイルを加えて混ぜたら、濾し器でこしながら①の型に流し入れます。

５．天板に置き、たっぷりの熱湯を流し込んだら、１５０度に余熱したオーブンで５０分湯煎焼きにします。

６．オーブンから取り出したら粗熱を取り、冷蔵庫でよく冷やします。型から外し、器に盛り付けたら出来上がり。