



かぼちゃのプリンケーキ

かぼちゃプリンとケーキが同時に味わえる

ケーキのザラザラとした食感がアクセントです

材料	6個分		準備
<キャラメルソース> グラニュー糖 水	60g 大匙2		小鍋に分量の砂糖と水を入れ火にかけ、茶褐色に焦がして火を止め、小匙1を入れて型に注ぐ やけど注意
<かぼちゃプリン液> かぼちゃ(正味) グラニュー糖 牛乳 生クリーム 鶏卵	100g 30g 100g 100g 2コ		かぼちゃ→約2cm角に切って電子レンジ約5分温め皮をとる
<スポンジケーキ> 鶏卵 グラニュー糖 薄力粉 無塩バター	1コ 35g 30g 20g		小ボールに入れ湯せんする

作り方

① キャラメルソースを作りカップに注ぎ分ける。

<かぼちゃプリン液>

② フードプロセッサーにかぼちゃとグラニュー糖を入れなめらかになるまで混ぜる。

③ ②に卵を先に入れて混ぜた後に生クリームを加え軽く混ぜる。

④ ボールに③のプリン液をザルでこし、そこへ牛乳を加え混ぜ型に注ぎ入れる。

<スポンジケーキ>

⑤ ボールに卵とグラニュー糖を入れ、湯せんしながら白っぽくもったりするまで泡立てる。

⑥ ⑤を湯せんからおろし、ふるった薄力粉をふるい入れゴムベラで切るように混ぜる。

⑦ 湯せんで溶かしたバターに⑥の液を少量混ぜたものを⑥液に入れてさっくり混ぜる。

⑧ ④のプリン液に⑦のケーキ液をスプーンでそっと入れる。

⑨ オープン160℃に60℃の湯せんをし約40分焼く。