

りっちたまごプリン

牛乳と卵と生クリームを混ぜて、蒸し焼きをします。
生クリームの層がリッチです。

材料	プリンカップ (130cc) 12個分	6個分
<プリンたね>		
鶏卵(中)	6個	3個
牛乳	600g	300g
生クリーム	264g	132g
グラニュー糖	132g	66g
塩	ひとつまみ	ひとつまみ
バニラビーンズ	少々	少々
<カラメルソース>		
グラニュー糖	60g	30g
水	30g (大さじ2)	15g (大さじ1)



<作り方>

- ① カラメルソースを作る。
小鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけ、鍋を時々軽くゆすりながら、茶褐色にまんべんなく色づくように焦がして、火を止め、**小さじ1杯の水(分量外)を入れる。**
冷ましたら、プリンカップに注ぎ分ける。 やけど注意
- ② 鍋に、牛乳と生クリーム、グラニュー糖、塩、バニラビーンズを入れて火にかけ、かき混ぜながら80℃まで温めて、そのあと、40℃近くまで冷ます。
- ③ ボールに鶏卵を割りほぐし、泡を立てないように②を混ぜ合わせて、裏ごしした後、プリン型につぎ入れる。
- ④ バットに、③のプリン型を並べる。
- ⑤ プリン液の高さの1/2程度までお湯(約80℃)を注ぎ、バットごと天板にのせて150℃のオーブンで約36分焼く。
- ⑥ バットの中で、水で冷やして粗熱を取ってから、冷蔵庫で1時間冷ます。