



クリームチーズプリン ~はちみつレモンソース~

三重県多気郡 相可高等学校 小田 一瑠

寸評

ミルクの軽やかさとクリームチーズの濃厚さのバランスがちょうど良く、審査員の皆様からとても好評でした。表面につけた蜂の巣模様のアイデアも良いですね。



材料
(4人分)

牛乳	320ml
クリームチーズ	110g
グラニュー糖	70g
粉ゼラチン	5g
水	25ml
レモン汁	5ml

[ソース]

はちみつ	5g
レモン汁	50ml

作り方 作業時間 約20分

1. クリームチーズを常温に戻しておく。
2. ボウルに1. とグラニュー糖を入れて泡立て器で混ぜる。
3. 牛乳(320ml)を沸騰しない程度に加熱して水でふやかしたゼラチンを加え溶かす。
4. 3. に2. を少しづつ加えて泡立て器で混ぜる。
5. レモン汁を加え混ぜる。
6. 5. を濾して氷水にあてながら36℃まで冷ます。
7. カップの底にエアパッキンを敷く。(凹凸が上になるように)
8. カップに流し入れて冷やす。
9. 冷やし固まったら、型の周りを温かいタオルなどでくるみ、外れやすくする。
器にひっくり返して型からはずし、エアパッキンをそとと外す。
10. [ソース]のはちみつ・レモン汁を混ぜ合わせる。



審査委員長のアドバイス

プリンにクリームチーズを入れた大胆な味わいと、さっぱりとしたハチミツレモンの相性が抜群。見た目も真っ白で綺麗でした。