

# メイプル風味のかぼちゃのプリン

## Pumpkin pudding



材 料 100mlグラス 4~5個分

水	50ml
粉ゼラチン	4g
かぼちゃ	正味120g

A	
きび砂糖	大さじ3
メイプルシロップ	大さじ1

B	
牛乳	150ml
生クリーム	50ml

C	
生クリーム	40ml
メイプルシロップ	大さじ1

## 作 り 方

- 1 耐熱容器に水を入れ、粉ゼラチンを振り入れる。ひと混ぜして10分置いてふやかす。
- 2 Bを合わせて、室温に戻す。
- 3 かぼちゃは種と皮を除いて、熱の通りやすい大きさにカットする。
- 4 ラップに包み、電子レンジで3分ほど加熱する。そのまま冷ます。
- 5 4の粗熱がとれたら、ボウルに入れる。ハンドミキサーでなめらかになるまで混ぜ、Aを加えてさらに混ぜる。
- 6 2を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。途中でゴムベラに持ちかえるとよい
- 7 1をレンジで20秒~30秒加熱してゼラチンを溶かし6に加え混ぜる。
- 8 目の細かいザルなどでこす。
- 9 グラスに分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める
- 10 Cをトロリとする7分立てにし、9の上にかける。