

スピンオフドラマ～パティシエ・ヘンゼル しあわせの魔法～より

## シナモン風味のプリン

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



シナモンと洋酒がきいた、なめらかでコクのあるプリン。  
つるんとさわやかなのどごしをお楽しみあれ！

### 材料 ～直径6cmプリン型 7個分～

#### <カラメル>

グラニュー糖	75g
水	15ml

#### <プリン生地>

牛乳	375ml	
シナモンスティック	1本	
全卵	150g	Mサイズ3個分
グラニュー糖	75g	
ラム酒	10ml	

#### <ホイップクリーム>

生クリーム	100g
粉砂糖	8g

さくらんぼ(缶詰)	6個
-----------	----

### 作り方

Prepare  
準備

■オーブンを170℃に温めておく。

キャラメルを作る

Step 1  
ステップ1

2019年8月19日放送「[港町YOKOHAMAのプリン・ア・ラ・モード](#)」より「キャラメルを作る」  
ステップ1~3を参照してください。

プリン生地を作る

Step 2  
ステップ2

牛乳にシナモンスティックを割り入れ、冷蔵庫で一晩おく。

Step 3  
ステップ3

ステップ2を鍋にいれ、沸騰させる。蓋をして約15分おく。

Step 4  
ステップ4

全卵とグラニュー糖を合わせて混ぜる。

Step 5  
ステップ5

ラム酒を加え、混ぜる。

Step 6  
ステップ6

ステップ3を加え、混ぜる。

Step 7  
ステップ7

目の細かいこし器でこす。

Step 8  
ステップ8

表面にペーパータオルをさっとかぶせて引き上げ、細かい泡を取り除く。  
取れなかった泡はスプーンで取り除く。

## Step9 ステップ9

カラメルを流し入れた型に、生地を静かに9分目くらいまで流し入れる。

## Step10 ステップ10

バットにペーパータオルを敷き、型を並べる。  
型の高さの半分までお湯を入れて、170℃のオーブンで30分焼く。

## Step11 ステップ11

揺らしてみても、表面全体が同じように揺れれば焼き上がり。粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。  
(冷蔵庫で一晩おくと、カラメルがきれいにとけます。)

## 仕上げる

## Step12 ステップ12

生クリームに粉砂糖を加え、氷水にあてて泡立てる。

## Step13 ステップ13

器にプリンをのせ、ホイップクリームを絞り、さくらんぼを飾る。

## 食べごろと保存方法

次の日までにお召し上がりください。