



【ごまプリン】



村尾 仁美 (むらお・ひとみ) さん

材料 (2人分)

練りごま (金ごま)	30g	<シロップ>	
牛乳	100ml	いりごま (金ごま)	適量
生クリーム	80ml	黒蜜	適量
グラニュー糖	25g		
板ゼラチン	2g		
水	100ml		

手順

- (1) 水でゼラチンをふやかしておく。
- (2) 牛乳、生クリーム、グラニュー糖 (10g) を鍋に入れて熱する。沸騰直前に火を止める。
そこに、水気をきったゼラチンを入れて、余熱で溶かす。
- (3) ボウルにねりごま、グラニュー糖 (15g) を入れて混ぜ合わせておく。
そこに (2) を流し入れ、さらに混ぜ合わせる。
- (4) プリン液が滑らかになるようにザルでこし、氷水につける。
人肌程度の温度になったら、器に入れて冷蔵庫で3時間程度冷やす。
- (5) 冷やしたプリンに、黒蜜をかけ、すり鉢で軽く砕いた、いりごまをトッピングしたら完成。