

よろず

簡単レシピ

でかプリン&コーヒープリン

ほとんど同じ材料と作り方で「でかプリン」と「コーヒープリン」が作れます。パーティー用に豪華に挑戦してみてください。

①でかプリン

◆材料(直径20cmの陶器型分)

砂糖(カラメルソース用)…………… 100g
水(カラメルソース用)… 80cc+大さじ2~3杯
卵…………… 8個
牛乳…………… 800cc
砂糖…………… 大さじ8杯
バニラビーンズ…………… 1本
バター…………… 適量

◇作り方

1. 型にバターを塗る。
2. 砂糖100gと水80ccを鍋に入れ中火で煮る。飴色に焦げかけたら大さじ2~3杯の水を加えてのぼし、適当な固さのカラメルソースを作り型に入れる。
3. 牛乳800ccと砂糖大さじ8杯とナイフで切れ目を入れたバニラビーンズを鍋に入れ温めて砂糖を溶かす。(沸騰させないこと)
4. カラメルソースが冷めて固まったところを見計らい、卵8個をなめらかに溶き、3の牛乳を静かに注いで卵液を作る。バニラビーンズは取り除くがさやの中に残っているつぶつぶはナイフでこそげとって加える。
5. 4をカラメルソースの上に静かに流し込み、水を張った天板に乗せ150℃で1時間20~30分程焼く。



※表面が固まり少し盛り上がり弾力が出てきたら出来上がりです。早めに火を止めて余熱を利用すると上手くできるでしょう!

※同じ材料でプリン型容器なら8個分となります。容器の大きさや個数が異なる場合には、卵1個、牛乳100cc、砂糖大さじ1杯の割合で材料を調整して下さい。

※プリン型容器の場合の焼時間は約30分)ですが、焼き時間は型の材質、大きさによって変わりますので加減して下さい。

②コーヒープリン



◆材料(直径20cmの陶器型分)

砂糖(カラメルソース用)…………… 100g
水(カラメルソース用)… 80cc+大さじ2~3杯
卵…………… 8個
牛乳…………… 800cc
砂糖…………… 大さじ8杯
Crème Double(生クリーム)…………… 50g
濃いめに入れたコーヒー…………… 200cc
バター…………… 適量

◇作り方

1. 型にバターを塗る。
2. 砂糖100gと水80ccを鍋に入れ中火で煮る。飴色に焦げかけたら大さじ2~3杯の水を加えてのぼし、適当な固さのカラメルソースを作り型に入れる。
3. 牛乳800ccと砂糖大さじ8杯を鍋に入れ温めて砂糖を溶かす。(沸騰させないこと)
4. コーヒーと生クリームを3に混ぜる。
5. カラメルソースが冷めて固まったところを見計らい、卵8個をなめらかに溶き、3の牛乳を静かに注いで卵液を作る。
6. 5をカラメルソースの上に静かに流し込み、水を張った天板に乗せ150℃で1時間20~30分程焼く。