

完熟マンゴープリン

【材料6人分】

ゼラチン	9g
牛乳	240cc
ココナッツミルク	60g
グラニュー糖	60g
生クリーム	150cc
完熟マンゴーピューレ (フレッシュを裏漉し)	300g
サワークリーム	60g
(ソース) ココナッツミルク	75cc
牛乳	60cc
グラニュー糖	12g
ミニタピオカ	適量

【参考1人分】

少々
40cc
10g
10g
25cc
50g
10g
12cc
10cc
少々
適量

【作り方】

- ① ゼラチンは、水につけてふやかしておく。牛乳とココナッツミルクを温め、熱いうちにグラニュー糖とゼラチンを加えて、泡立て器で混ぜながら完全に溶かす。
- ② 鍋底に氷水をあてて人肌まで冷ましたら、生クリームを少しずつ加えて混ぜる。熱いうちに、生クリームを加えると分離するので注意。
- ③ 完熟マンゴーの果肉を裏漉ししてピューレを作ります。
- ④ 別のボウルにマンゴーピューレとサワークリームを合わせる。サワークリームにマンゴーを加えるときは、ダマにならない様に少しずつ加え混ぜる。
- ⑤ ③に②を少しずつ混ぜ合わせる。ガラスの器に静かに流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ソースの材料を鍋に入れ、一度火を入れて冷やしておきます。

※タピオカは、たっぷりの沸騰したお湯に入れ、湯の中で踊るくらいの弱火におとす。全体が透き通り、ほんの少し芯が残る程度にゆで上がったたら、冷水にさらす。

