

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	柿プリン
朝倉地域産の テーマ食材	かき

〔材料表〕 ※4人分。

材料名	分量	材料名	分量
アガー	5 g	かき ソース	アガー 2 g
砂糖	15 g		砂糖 10 g
水	78g		水 30 g
かきペースト	100g		かきペースト 60 g
コンデンスミルク	15g	ミントの葉 適宜	
生クリーム	60g	飾り用生クリーム 適宜	

〔作り方〕

- ①アガーと砂糖を混ぜ合わせておく。
- ②かきペーストにコンデンスミルクを混ぜておく。
- ③鍋に水78 gを入れ①を加えて沸騰させる。
- ④生クリームも別の鍋で温める。
- ⑤③に④を加え混ぜる。
- ⑥②のかきペーストに⑤を入れて、まんべんなく混ぜ合わせる。
全体によく混ぜたらプリンカップに入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦かきソースを作る
 - ⑦-1 アガーと砂糖を混ぜ合わせる。
 - ⑦-2 鍋に水30 gを入れ、⑦-1を加えて沸騰させる。
 - ⑦-3 かきペーストを⑦-2に加えて混ぜる。
- ⑧固まった⑥に⑦のかきソースを大さじ2杯かけて、更に冷蔵庫に入れて冷やし、かきソースも固まったら、泡立てた生クリームとミントの葉を飾る。

〔コメント〕 (出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

かきを使ったデザートで試行錯誤のすえ出来たプリンです。
おやつや食後のデザートにどうぞ。

出品者の
お名前

Fit代表 武田良子