

黒ごまプリン



<材料 20個分 1個あたり 59.2 Kcal>

練りごま 大さじ5 粉ゼラチン 25g きなこ 大さじ10
牛乳 500ml 豆乳 750ml 水(ゼラチン用) 大さじ15
砂糖(パルスweet使用) 大さじ3

<作り方>

1. 水に粉ゼラチンをいれて溶かしておく。
2. 鍋に黒ごまを入れて、牛乳を少しずつ入れて溶きのぼし、豆乳、砂糖を入れて火にかける。
3. おたま等でかき混ぜながら、砂糖が溶けたら溶かしておいたゼラチンを入れて、かき混ぜたら火を止める。
4. 鍋の底に氷水をあて、かき混ぜながらトロミがつくまで冷まし、カップ等の容器に入れ、冷蔵庫で冷ます。
5. 器にあけて、お好みできなこをふって出来上がり。

<あとがき> 黒ごまの味も強く、偶然にも2層になった事で見たいも綺麗になりました。
きなこもいいですが、生クリームや黒蜜でも黒ごまとマッチして良いと思いました。