

# チョコレートプリン

2020年6月3日(水)

「艶と輝き、そしてなめらか食感チョコレートプリン」

100g×5個分 製作時間30分程  
ガスコンロと冷蔵庫を使います。

## 【材料】

寒天パウダー	6g
牛乳	250g
生クリーム	50g
卵黄	3個
グラニュー糖	60g
チョコレート	100g (刻みます)

## 【作り方】

- ① 牛乳の中に寒天パウダーを入れる。
- ② 火にかけ、焦げ付かないようにまぜながら溶かす。  
(約80度、グツグツ言うまで)
- ③ 卵黄と生クリーム、グラニュー糖をよく混ぜ合わせ、②を加えて裏ごしする。
- ④ 再び火にかけ、とろみが付くまで加熱する。  
(加熱しすぎると卵のダマが出来てしまう。その際は刃の付いたジューサー等で攪拌すると直る。)
- ⑤ 刻んだチョコレートに、熱いままの④を加えてかき混ぜる。
- ⑥ カップに流す。(熱いうちに作業する。)
- ⑦ 冷蔵庫で固めて出来上がり！

