

スノープリン



材料（110ccのプリンカップ6個分）

【プディング生地】

牛乳 350cc
クリームチーズ * 100g
グラニュー糖 60g
卵白 90g(3個分)
バニラエッセンス 少量

【キャラメルソース】

グラニュー糖 100g
水 30cc
水(お湯) 40cc

* 今回は酸味の強いものを使用

作り方

〈プディング生地を作ります〉

1 牛乳に砂糖ひとつまみを加えて沸騰直前まで温めます。

2 クリームチーズをボールに入れ、柔らかくします。砂糖を少しずつ加えてゴムベラでよく練り、続いて卵白を4～5回に分けて加え、その都度良く練り合わせます。途中でホイッパーにもちかえ、ダマにならないように気をつけながら混ぜます。



3 温めた牛乳を加えてホイッパーで混ぜ合わせ、一度濾します。表面にできた泡を取ります。ボールの口に定規を当てて別のボールに移すときれいに泡が取れます。



4 型に流しいれ、布巾をしいて湯をはった天板にのせて、湯煎にかけながら焼きます。生地が温かいうちにオーブンに入れた方が焼く時間が短く、柔らかくできます。160℃で20分位。そのまま5分間蒸らします。

5 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やします。

* 低い温度(130度位)で焼くと柔らかくできます。また、アルミなどで蓋をして焼くと表面にまくがはるのを防ぎます。

〈キャラメルソースを作ります〉

1 鍋に水30ccを入れ、砂糖を加えて火にかけて煮つめます。



2 キャラメル色になってきたら火を止め、40ccのお湯を手前から流しいれるようにして加え、全体を混ぜます。常温に冷まして、いただくときにかけます。

* 型に流してから焼くこともできます。その場合、お湯を加えた後少し煮つめてから型に流し、固まりかけたら生地を流し入れます。