2009/8/4

黒ゴマプリン

材料・分量

<黒胡麻プリン>

牛乳	150g
生クリーム	150g
きび砂糖	35g
黒胡麻ペースト	大匙 2
板ゼラチン	5g

<ホイップクリーム>

生クリーム	50g
グラニュー糖	4g
すり胡麻	小匙 1

① **黒胡麻プリンを作る。**
板ゼラチンはたっぷりの氷水でふやかしておく。

② 鍋に牛乳・生クリーム・黒胡麻ペースト・きび砂糖を入れ火にかける。

③ ②が温まったら火からおろし、水気をとった①を加え合わせる。

④ ③を氷水で冷やす。器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

⑤ 生クリームとグラニュー糖・すり胡麻をとろみがつくまでホイップする。固まった④の上にかける。