

3層でかわいい! 島根県産デラウェアの レアチーズプリン



料理のコツ・ポイント

- ・ゼラチンに使用のお湯の温度はご使用のメーカーによって異なりますのでご確認ください、使用方法に従ってください。
ゼラチンは沸騰させてしまうと固まりにくくなってしまいますので、沸騰させない様注意してください。
- ・また、たんぱく質分解酵素を含む生のパイナップル、キウイ、パパイア等のフルーツを入れると固まらない事がありますので、ご注意ください。
- ・ご使用の電子レンジの機種や耐熱容器の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じます。様子を確認しながら、必要に応じて加熱時間を調整し加熱してください。
- ・今回は耐熱性のゴムベラを使用しています。ご使用のゴムベラによっては溶けてしまう恐れがあるので、耐熱性のものをご使用ください。
- ・今回は 200ml の容器を使用しました。容器によって冷やし固める時間を調整してください。



作り方はクラシルの
動画をチェック! →



材料 (2人前)

島根県産デラウェア (1房) 100g

● デラウェアゼリー

粉ゼラチン 2g
水 (ふやかす用) ... 小さじ 2
水 60ml
砂糖 小さじ 2

● デラウェアソース

砂糖 小さじ 1
レモン汁 小さじ 1/2

● トッピング

島根県産デラウェア... 4粒
ミント 適量

● レアチーズプリン

粉ゼラチン 3g
水 (ふやかす用) ... 小さじ 2
牛乳 150ml
クリームチーズ 50g
レモン汁 小さじ 1/2
砂糖 大さじ 1