



マンゴープリン

とろけるマンゴーの濃厚リッチプリン マンゴーの濃厚な甘みとクリーミーな口どけが楽しめる、贅沢なプリン。ほんのりとした酸味が全体のバランスを引き締め、ひと口食べるたびに南国の風を感じるような味わいです。

使用商品

フルーティミックス マンゴー

(6人分)

- ・プリンカップ 6個分
- ・生クリーム 200ml
- ・牛乳(豆乳でも可) 300ml
- ・フルーティミックスマンゴー 300ml
- ・粉末ゼラチン(水でふやかしておく) 10g

材
料

- ①牛乳・生クリーム160mlを鍋に入れ、沸騰しないよう弱火で加熱し、鍋を火からおろし、ゼラチンを加え、しっかり溶かして混ぜ合わせる。
- ②フルーティミックスマンゴー260mlを少しずつ加えながら、しっかり混ぜ合わせる。(トッピング分に30mlほど仕上げ用に分けておく)
- ③型に流し入れ、冷蔵庫で30分以上冷やし固める。

手
順

- ④生クリーム40gを八分立てにしてトッピングし、さらに取り分けておいたフルーティミックスマンゴーをかけてできあがり。