



簡単3層抹茶 プリン

リラみみ

<材料> 4人分

抹茶プリン(下の2層)

- 牛乳…400ml
- 粉末抹茶…15g
- 砂糖…80g
- 粉ゼラチン…5g
- 水…20ml

抹茶ゼリー(上の層)

- 粉末抹茶…3g
- 砂糖…40g
- 粉ゼラチン…5g
- 水…ゼラチン用…20ml
…ゼリー用…250ml

作り方 (抹茶プリン)

1. 粉ゼラチンを水でふやかしておく。
2. 鍋に粉末抹茶と砂糖を入れて、均等に混ざるまで混ぜる。
3. ダマにならないように、少しずつ鍋に牛乳を入れる。
4. 火にかけて、フツフツしたら、ふやかしておいたゼラチンを加えて、よく混ぜる。
5. ザルでこして、ボウルの底を氷水で冷やししながら、ゴムベラでしっかり混ぜる。
6. お好みのカップに入れて、冷蔵庫で冷やし固める。

作り方 (抹茶ゼリー)

1. 粉ゼラチンを水でふやかしておく。
2. 鍋に粉末抹茶と砂糖を入れて、均等に混ざるまで混ぜる。
3. ダマにならないように、少しずつ鍋に水を入れる。
4. 火にかけて、フツフツしたら、ふやかしておいたゼラチンを加えて、よく混ぜる。
5. バットなどに流し入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。
6. 固まったら、スプーンやナイフなどで崩し、プリンの上のにのせる。

<感想>

抹茶プリンと抹茶ゼリーを組み合わせることによって、2つの味が楽しめます。抹茶プリンの方の抹茶が自然に沈殿するので、3層になります。とても簡単にできるので、是非作ってみてください。

<参考文献>クックパッド

・抹茶プリン

https://cookpad.com/recipe/6410176?view=classic#share_line

・抹茶ゼリー

https://cookpad.com/recipe/4541326?view=classic#share_line