



審査委員長賞

心和む黒ごまポテトプリン

三重県立四日市農芸高等学校 / 野間 陽代里 (18) 三重県四日市市



評価ポイント

材料の組み合わせが斬新です。見た目と食感・味の相性も良いですね。

■材料

〈スイートポテト(土台)〉

・さつまいも ……………200g
 ・バター ……………20g
 ・砂糖 ……………20g
 ・牛乳 ……………30cc
 ・塩 ……………少々

〈黒ごまプリン〉

・黒練りごま ……………60g

砂糖 ……………60g
 牛乳 ……………400cc
 粉ゼラチン ……………8g

〈飾り〉

黒ごま ……………少々
 ミント ……………適宜

◎作り方

〈スイートポテト(土台)〉

- 1 さつまいもの皮を剥き、輪切りにして3分程水にさらし、耐熱皿にラップをかけ、やわらかくなるまで電子レンジで加熱する。
- 2 さつまいもが熱いうちにマッシャーで潰し、バター・砂糖・塩を加え、よく潰して牛乳を少しずつ加える。
- 3 型にクッキングシートを折込んだ所に移し入れ、押し固めるように均一になるようにならず。
- 4 200℃のオーブンで20分焼き、焼きあがったら冷ましておく(型から抜かない)

〈黒ごまプリン〉

- 5 粉ゼラチンを計量外の水 大さじ3を加えて、ふやかしておく。
- 6 ボウルに黒練りごまを入れてホイッパーで2分ほどよく練り混ぜる。そこに砂糖を加えてなめらかになるまで、更に混ぜる。
- 7 鍋に牛乳とふやかしたゼラチンを加えゼラチンが溶けるまで加熱する。
- 8 ゼラチンが溶けたら、少しずつ⑥へ加え混ぜる。
- 9 氷水をあてて⑧を冷やし、とろみが出るまで混ぜる。
- 10 とろみが出てきたらスイートポテトの型へ流し入れ、冷え固まるまで冷蔵庫で冷やす(約3時間)。
- 11 冷えたら4辺を1cm程切り落とし断面をつくり、飾りにごまとミントを載せる。

【ロードバイス】 断面が映えるよう、小さめの型で深くして作った方が良いです。