

## 入賞 鈴鹿茶プリン

三重県多気郡 相可高等学校 木村心音



### 材料(耐熱カップ4個分)

#### [プリン生地]

牛乳	200ml
生クリーム	80ml
きび砂糖	55g
鈴鹿抹茶	13g
全卵	2個
卵黄	1個

#### [かぼちゃクリーム]

かぼちゃ	125g
生クリーム	120g
グラニュー糖	大さじ2
シナモンパウダー	小さじ1/2
ラム酒	小さじ1/2

### 作り方

#### プリン

- 1 鈴鹿抹茶と牛乳をホイッパーでダマがなくなるまでよく混ぜる。
- 2 生クリームと①を鍋に入れて沸騰直前まで温め、ザルでこす。
- 3 ボウルに卵、きび砂糖を入れて混ぜる。②を少しずつ加え、その都度混ぜ合わせる。
- 4 ザルで③のプリン液をこしたら、耐熱カップに1/4量ずつ流し入れる。
- 5 ④のカップをバットに入れ、カップの1/3の高さまで熱湯を注ぎ、余熱をせずに140度のオーブンで30分間蒸し焼きにする。

#### かぼちゃクリーム

- 1 かぼちゃの皮を切り落とし、レンジで柔らかくなるまで加熱してマッシャーで潰し、裏ごす。
- 2 鍋に①のかぼちゃ、生クリーム、グラニュー糖を入れ、ぼったりとするまで弱めの中火でゆっくり練る。
- 3 ②の火を止めてシナモンとラム酒を加えて混ぜたら、バットなどに出して粗熱を取る。
- 4 ③を星口金のついた絞り袋に入れてプリンに絞る。

考案者のひと言 鈴鹿茶とかぼちゃの味のバランスにこだわりました！

### 審査委員長のコメント



お茶とかぼちゃの組み合わせが◎。

クリームは裏ごしなし&スプーンですくって手軽に仕上げるのもありですね。