

とまっプリ!!

乙女ビギナーズ(青空組)

(岩手県 大船渡東高等学校)



スイーツ部門
最優秀賞

トマトの甘酸っぱい
ソースがとても美味しい
ぷるつとしたプリンに
からめて食べると
最高です!



●材料(4~5人分)

小鈴トマト(ミニトマト)
.....約50個(600g)
生クリーム(脂肪分35%)
.....100mL
ヨーグルト(プレーン).....100mL
グラニュー糖.....150g
粉ゼラチン.....8g
クエン酸(粉末).....1g
あればミントの葉.....適量

●作り方

- ①粉ゼラチンと水50mlを混ぜ、5分ほどおく。生クリームを六分だてにしてボウルごと冷蔵庫に入れておく。
- ②トマトの半量はへたを取り、沸騰した湯に30秒ほど通し、冷水にさらす。皮と軸を取り除いて耐熱容器に入れ、軽くつぶし、グラニュー糖100gと混ぜ合わせ、電子レンジ(600W)で3分加熱する。熱いうちに①のゼラチンを加えて、木べらでつぶしながら、とろみがつくまでよく混ぜる。
- ③①の生クリームに、ヨーグルトと②を入れて、混ぜ合わせる。プリンの型に流し入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。
- ④トマトを5個ほど飾り用に別においておく、残りのトマトを裏ごしにし、鍋に移して強火で煮る。残りのグラニュー糖50gを3回に分けて入れ、焦げないように混ぜる。クエン酸を加え、とろっとするまで煮つめてジャムソースを作る。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤③のプリンを皿に取り出し、トマトとミントの葉適量を添え、④のソースをかける。



>>調理時間 約30分(冷蔵庫で冷やす時間は除く)