

パインカスタードプリン



材 料		
1個分	市販のスライス缶の場合(3個分)	
パインクラッシュ缶果肉	40g	パイン缶スライス 3枚
パイン缶スライス(飾り用)	27g	2枚
牛乳	100ml	300ml
コーンスターチ	3g	大さじ1と1/2
砂糖	9g	大さじ1と1/2
(クラッシュ缶果肉の場合)		(スライス缶の場合)
卵黄	7g	1個
粉ゼラチン	1.7g	5g
砂糖	2g	6g
水	8g	24g
バニラエッセンス	少々	少々
ミントの葉	少々	少々

1. パインクラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合、3枚は粗みじん切り、2枚は飾り用としてそれぞれ8等分に切っておく。)

粉ゼラチンを砂糖水でふやかしておく。



2. 鍋に牛乳・コーンスターチ・砂糖・卵黄を入れて、よく混ぜてから火にかけ、ふつふつしてくるまで、時々混ぜながら弱火で煮る。



3. 2を火からおろし、1のふやかしたゼラチン・バニラエッセンス・パインクラッシュ缶果肉を入れ、よく混ぜ合わせる。



4. 粗熱をとってから水で濡らした型に3を入れ、冷やし固める(固まるのに時間がかかります)。

固まったら型から外して器にのせ、1の8等分に切ったパインとミントの葉で飾る。



この料理は、令和2年度パイン缶詰料理コンテストで最優秀賞に選ばれた、三重県・岡田公子さんの作品です。