

チョコレートプリン



材料（100ml前後の容器 4個分）

- ビターチョコレート 1枚（50g）
- 卵（L玉） 1個
- 牛乳 150ml

カラメルソース

- グラニュー糖 25g
- 水 小さじ2
- 湯 大さじ1弱

飾り

- ラズベリー・ブルーベリー・ミント
など 適量

作り方

1. カラメルソースを作る。小鍋にグラニュー糖と水を入れ、軽くゆすって混ぜる。中火にかけ、全体が濃い茶色になるまで加熱する。火を止め、湯を加え（※カラメルが飛び跳ねるので注意）、鍋をゆすって混ぜる。容器にカラメルソースを流し入れる。
2. プリン液を作る。卵は割り溶きほぐし、チョコレートは細かく刻む。
3. 小鍋に牛乳を入れ、中火で沸騰直前まで沸かし、火を止める。3のチョコレートを加え、泡立て器で手早くなめらかな状態になるまで混ぜ溶かす。
4. 卵に4を少量ずつ混ぜながら加える。こしきで漉す。
5. 2の容器に静かに注ぎ入れ、アルミホイルで蓋をする。
6. 鍋に布巾を敷き、5を並べる。プリン液の1/3ほどの高さまで湯（分量外）を入れ、中火にかける。
7. 蒸気が立ったら、蓋をし、弱火（湯がぼこんぼこんと上がるくらいの火加減）で、7分加熱する。
8. 火を止め15分蒸らす。粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
9. 器に盛りつける。

ワンポイントアドバイス

・オーブンや蒸し器が無くても、鍋一つで作ることが出来るレシピです。容器は耐熱性のものを準備してください。

・蒸らし終わった時に、中央がまだ大きく揺れるくらい柔らかい場合は、温めた鍋にもう一度入れ、蒸らし時間を追加してください。