

みそぷりんのいちごソースがけ

材料写真



●みそぷりん液（鍋）

材料

・八丁味噌（赤味噌）	30g
・きび砂糖	30g
・牛乳	150ml
・ゼラチン	5g
・水	50g

●みそぷりん液（ボウル）

材料

・マスカルポーネ	100g
・生クリーム	100g
・練乳	30g

下準備

鍋 → 八丁味噌、牛乳、きび砂糖を入れておく

小皿 → ゼラチンに水を加え、混ぜてふやかしておく

ボウル → マスカルポーネ、練乳を入れておく

つくりかた（みそぷりん液）

※泡立てないようにヘラで混ぜる

- ① 中火で（沸騰させない）下準備「鍋」の材料を全て溶かす。
- ② ①に下準備「小皿」を入れ、溶けたら粗熱がとれるまで置く。
- ③ 下準備「ボウル」の材料を混ぜる。次に生クリームを半分入れ、なじむまで混ぜる。その後残りの生クリームも入れて混ぜる。
- ④ 粗熱がとれた②をこしながら③のボウルに少しずつ入れ、よく混ぜる。
- ⑤ 器に注いで冷めたら冷蔵庫に入れて6時間冷やす。

1時間置いたいちご（左）



●いちごソース

材料

・いちご	150g
・はちみつ	100g
・レモン汁	大さじ1

つくりかた（いちごソース）

- ① いちごを1cm角程度にカットする。
- ② 鍋にイチゴ、はちみつ、レモン汁を入れ、1時間常温で置く。（写真上）
- ③ 水気が出てきたら中火にかけ、ヘラで混ぜながらイチゴを4分煮る。

（アクを取り、つぶさないよう気を付ける）

- ④ 4分煮たら、火からおろして冷やす。

（余熱で煮えすぎないように鍋をそのまま冷水につける）

- ⑤ 冷蔵庫でよく冷やす。

仕上げ

冷えたみそぷりんに、冷えたいちごソースをかけ完成。

みそぷりん完成図



いちごソース完成図



仕上げ完成図

