



◇ 材料

90ccプリンカップ10個分

パールアガー …………… 14g	《上げけ用》
砂糖 …………… 30g	〔パールアガー …………… 2g
水 …………… 150g	砂糖 …………… 20g
生クリーム …………… 120g	水 …………… 60g
〔マンゴピューレ …………… 200g	マンゴピューレ …………… 120g
コンデンスミルク …………… 30g	《トッピング》
	生クリーム・ミントの葉

◇ 作り方

1. パールアガーと砂糖を良く混ぜて水に入れる。
2. 火にかけて溶かす。
3. 火からおろして、人肌にあたためておいた生クリームを混ぜる。
4. ピューレとコンデンスミルクを混ぜておいたものを入れて混ぜる。
5. 型に入れて冷やす。

《上げけ用》

1. 同じようにパールアガーと砂糖を混ぜて水に入れ、火にかけて溶かす。
2. 火からおろしてピューレを混ぜ、冷やしたマンゴプリンの上に流してさらに冷やし固める。

《仕上げ》 生クリームをホイップして絞り、ミントの葉を飾る。

Point

生クリームやピューレは人肌程度にしておく。(アガー液がすぐに固まらないように…)