

# オレンジソース ミルクプリン

【1人分:132kcal】



## 材料(4人前)

普通牛乳…………… 270ml  
 上白糖…………… 40g  
 加糖練乳…………… 40g  
 ぶた・ゼラチン…… 小さじ1と1/2  
 水 ……………大さじ2  
 バニラエッセンス…………… 少々

オレンジジュース……………60ml  
 オレンジキュラソー…………… 少々  
 コーンスターチ ……………小さじ1/2  
 水 ……………小さじ1

生クリーム ……………20ml  
 上白糖…………… 小さじ1/2  
 バニラエッセンス…………… 少々  
 オレンジ…………… お好み  
 セルフィーユ…………… 適量

## 作り方

### <ミルクプリン>

- ①ゼラチンを分量の水でふやかす。
- ②鍋に半量の牛乳、砂糖、練乳を入れて加熱する。
- ③ゼラチンを加え、溶かす。沸騰させないように注意する。
- ④ゼラチンが溶けたら、残りの牛乳とバニラエッセンスを加え、器に流し込む。

### <オレンジソース>

- ①鍋にオレンジジュース、キュラソーを入れ加熱する。
- ②水で溶いたコーンスターチでとろみをつける。

### <トッピング>

- ①ボウルに生クリーム・上白糖・バニラエッセンスを加え、ハンドミキサーで絞れる固さに泡立てる。
- ②オレンジはいちょう切りにする。
- ③固まったプリンにオレンジソースを流し、中央にクリームを絞る。
- ④オレンジとセルフィーユを飾る。

～POINT～