



うきうきクッキングで好評だった「クレームブリュレ」です。家庭でも手の入りやすい材料を使っての紹介です。カスタードプディングよりねっとりとし柔らかく、濃厚な味わいを楽しんで下さい。（クリームブリュレと呼ばれることがありますが、正しくはフランス語読みのクレームブリュレです。）

#07 クレームブリュレ



〈材料〉（約8人分）

- ・卵黄 4個分
- ・生クリーム 300cc
- ・牛乳 40cc
- ・砂糖 40g
- ・バニラエッセンス 少々

*ただし、ひとりで二人分くらい
食べたくなります(^_^)



〈手順〉

- ① 鍋に生クリームと牛乳を入れ少し温め（50℃くらい）、バニラエッセンスを1、2滴落とす。
- ② 卵黄に砂糖を入れてよく混ぜる。
- ③ ①と②を混ぜ合わせ、濾す。（味噌こしのようなものでOK）
- ④ 耐熱容器に入れ、天板に並べる。（適当な耐熱容器がない場合は、写真のようなカップケーキ用のアルミ容器でも大丈夫です。ただし、型が崩れやすいアルミカップは不可です。）
- ⑤ 天板に水を張り、120℃～130℃で 30分くらいオーブンで焼いたあと冷やしてできあがりです

*食べる直前に表面にぱらぱらと砂糖をふりかけ、あればバーナーで、なければ3分ほど予熱したグリルに入れ、**強火**で1分くらい焼いて砂糖を焦がす。



- *火加減は、弱火～中火で。鍋の縁が少し泡立つようになったら火を消す。
- *バニラエッセンスは、入れすぎないこと！！
- *焼けたかどうかは、少しゆらしてみてもまだ液状だったら、もう少し焼く。