

RECIPE CARD

コンデンスクリームの甘みと、牛乳で作るまるやかな味わいのベトナム風プリン。



ベトナム風プリン



INGREDIENTS

8人分



- ・クリームチーズ … 200g
- ・卵の黄身 … 10個
- ・VINAMILK コンデンスクリーム … 1缶 (380g)
- ・牛乳 … 700ml
- ・バニラエッセンス … 適量
- ・カラメル砂糖 … 300g



INSTRUCTIONS

(01) プリン液を作る

クリームチーズと牛乳を少し鍋に入れ、沸騰させないように温める（弱火で）。チーズが溶けてきたら黄身とコンデンスクリーム、牛乳とバニラエッセンスと入れてよく混ぜる。網にかける。

(02) カラメルソース作り

カラメルソース分の砂糖と水と（5滴レモン）を小鍋に入れて火にかけ、好みのカラメル色で火を止め、残りの水を入れ、揺らしながら混ぜる。

(03) 蒸す作業

耐熱のプリンカップにカラメルソースを入れ、プリン液を流し入れたらアルミホイルで蓋をする。フライパンに容器の半分くらいまで水を入れ、沸騰させる。沸騰したらプリン液の入った容器をフライパンに入れ、蓋をして弱火で15～20分蒸したら完成。