ベリーソースの焼きプティング



調理時間 40分
カロリー 960kcal

材料 (高さ3cmのグラタン皿1個分※1 (液量200ml))

生クリーム	150ml
卵黄	2個
砂糖	20g
バニラエッセンス	適量
冷凍ベリーミックス	1カップ分
白ワイン	大さじ2
砂糖	大さじ1

作り方

1. 小鍋に生クリームを入れて沸騰直前まで温める。
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、(1)を加えて砂糖が溶けるまで、泡立てないようにしっかりと混ぜる。バニラエッセンスを入れる。
3. ココットプレートの長辺両端に冷凍ベリーミックスを並べ、白ワインをふりかける。
4. グラタン皿に(2)を注ぎ、グリルにセットしたココットプレートの中央にのせ、フタをして「ココットプレート・タイマー設定8分」で加熱する。加熱が終了したら、そのまま10分余熱して取り出し、冷蔵庫で冷やす。
5. 加熱した冷凍ベリーミックスをボウルに移し、砂糖を加えて混ぜ合わせ、ベリーソースを作る。
6. 冷えた(4)にベリーソースをかけてできあがり。

※1 直火利用可の容器をご利用ください。ここではR.STYLEで販売しているGRILL DISH（グリルディッシュ）を利用しています。 ※2 ココットプレートに傷がつくことを防ぐため、グラタン皿の下にアルミホイルを敷くことをおすすめします。

《レシピ監修　ヤミー》ココットプレートdeスピードおかず なめらかな口当たりの焼きプリン。絶品ベリーも同時に作れますよ。