

カスタードクリーム

デザート

材料 (目安となる分量)

卵黄	3個	4個	6個
グラニュー糖	60g	100g	120g
薄力粉	25g	40g	45g
牛乳	250cc	400cc	450cc

香りつけに、バニラエッセンス、キルシュ酒、グラン・マルニエ酒、ラム酒を使う。

作り方

1. ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ白っぽくなるまでしっかり混ぜ、薄力粉、コーンスターチを加えて混ぜる。
2. 鍋で牛乳を沸かし、沸いた牛乳を少しづつボウルに入れ混ぜ、漉し器で漉して鍋に戻す。
3. 火にかけて、木べらで鍋底をこすりながら全体が沸騰するまで煮る。全体がクリーム状になり、よく火を通し適度の硬さになったら、バットにひろげ、ラップで密着するように覆い、氷水でひやす。
4. 3をボウルに移し、バニラエッセンスなどを加え、泡だて器で混ぜなめらかにする。

- ×モ
- ・薄力粉にコーンスターチ(30%ぐらい)を混ぜると口あたりが柔らかくできあがります。
 - ・出来上がってからダマに気付いたら、すぐに裏ごしするとよい。(冷めてから漉すと腰が弱くなる)

所要時間 20分
主な調理器具 ボウル、鍋