

ザーネワンダー・オリジナルレシピ

濃厚チョコプリン



濃厚ココアプリンにふわふわの
ザーネワンダーホイップクリームを
トッピングした簡単デザート。
いちごとミントを添えれば、
華やかなクリスマスカラーに!

<材料>

- ・牛乳：1カップ
- ・ココアパウダー：大さじ1と1/2
- ・砂糖：25g
- ・水：20g
- ・ゼラチン：4g
- ・ザーネワンダーホイップクリーム：40g（お好みで）
- ・いちご：1粒
- ・ミント：お好み

<下準備>

いちごは厚さ約5mmにスライスする。ゼラチンに水を加え、ふやかしておく。

<調理>

- ①鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温める。
- ②ボウルにココアパウダー、砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ③②に①を少しずつ加え、泡立えないようゴムベラで静かに混ぜ合わせる。
ふやかしておいたゼラチンを加え、更に混ぜながら完全に溶かす。
- ④グラスに③を茶こしでこしながら注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ザーネワンダーホイップクリームをワンプッシュ! いちご、ミントを飾って完成。

<POINT>

直径約7cm、高さ約6.5cmのグラス2個分のレシピになります。
たっぷりのザーネワンダーホイップクリームとともにお召し上がりください。

