

「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2023」 審査員賞作品 「おみくじプリン」



1個当たりの抹茶使用量



1.0
グラム

審査員のコメント

★食べる前、食べている時、食べ終わる時、それぞれにワクワクの仕掛けがあってよかったです！

★隠し味にしょうゆを使用しており、驚きました！

★プリンとチョコの食感の違いが楽しく飽きのこない味わいでした。

材料

- ★牛乳プリン
 - 牛乳 400cc
 - 砂糖 30g
 - コーンスターチ 30g
 - バニラエッセンス 3滴
- ★茶柱チョコ
 - アーモンドダイス 20g
 - ホワイトチョコ 20g
 - 掛川抹茶 小1/2
- ★抹茶ソース
 - 掛川抹茶 小1/2
 - 砂糖 大さじ1
 - しょうゆ 2滴
 - お湯 大さじ2 1/2

作り方

- ★牛乳プリン
 - 鍋に砂糖、コーンスターチ、牛乳を入れる。
 - 溶けたら中火にする。
 - とろみがついたら火からおろしてバニラエッセンスをかける。
 - カップに入れて冷めたら、冷蔵庫で冷やす。
- ★茶柱チョコ
 - 湯煎でチョコを溶かす。
 - チョコに抹茶を茶こしでふるいながら入れて混ぜる。
 - チョコにアーモンドダイスを入れよく混ぜる。
 - クッキングシートの上に茶柱の形のように棒状に形成する。
 - 冷蔵庫で冷やす。
- ★抹茶ソース
 - ボウルに砂糖と抹茶を入れる。
 - 緑になるようによく混ぜる。
 - ここで隠し味!! お醤油を入れる。
 - お湯を加えてよく混ぜる。
- ★おみくじプリンの食べ方
 - 牛乳プリンに茶柱チョコを乗せる。
 - 抹茶ソースをかける。(急須でお茶を淹れるイメージ)
(横から見ると、どンドンかけてだんだん緑になっていくよ!)
 - 茶畑みたいに一面緑になったら完成! 召し上がれ!
- ★ポイント
カップの底におみくじはおみくじのシールがついていて、食べ終わるまで何が出るかお楽しみ!!