

## マルコ教室レシピ

酸味がスッキリおいしい

# サワークリームブリュレ

<<材料>> ミニコット6個分

卵	2個
卵黄	2個
砂糖	80g
サワークリーム	200g
牛乳	80g
生クリーム	80g
レモン果汁	10g



<<下準備>>

- ・サワークリームは室温に戻しておく。

<<作り方>>

- ① ボウルにサワークリームを入れ、ゴムべらで練る。
- ② 砂糖を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 卵、卵黄を混ぜ合わせる。

- ④ 生クリーム、牛乳、レモン果汁を混ぜ合わせる。



- ⑤ 生地をこす。



- ⑥ カップに生地をギリギリまで流し入れ、150℃で40分程度湯煎焼きする。  
(デコ缶などにお湯を張り、その中にカップを並べ、アルミホイルをかぶせる)



- ⑦ 冷めたらグラニュー糖を上にかけてバーナーであぶる。

