

ブレイスカ・クレムシュニタ

Blejska kremšnita



<材料> 約12人分/21cm×21cmの型

冷凍パイシート 2枚

牛乳 1ℓ

砂糖 100g

バニラエッセンス 小さじ1

セモリナ粉 150g

プリンミクス 1箱

卵 1個

バター(常温) 200g

生クリーム 500ml

粉砂糖 50g

仕上げ用の粉砂糖 適量(約大さじ1)



作り方

- ① オーブンを 200℃に温めておく。ケーキ型の大きさに合わせてパイ生地を伸ばし、クッキングペーパーの上にそれぞれ置き、膨らまないようにその上にオーブントレーを乗せ、200℃のオーブンで 15 分ほど焼く
(オーブントレー→クッキングペーパー→パイシート→クッキングペーパー→パイシート→クッキングペーパー→オーブントレー の順に重ねる)



パイシートをケーキの型の大きさに伸ばして、クッキングペーパーの上に乗せる



パイシートの上にクッキングペーパーを敷き、その上にもう一枚のパイシートを置く



生地の上にもう一枚、クッキングペーパー引き、その上にオーブントレーを置く

オーブントレー
クッキングペーパー
パイシート
クッキングペーパー
パイシート
クッキングペーパー
オーブントレー

} 下からこの順番に重ねる

- ② ケーキ型にクッキングペーパーを敷く。その時、最終的にケーキが取り出しやすいように、ケーキ型の縁よりも 3cm ほど出るようにしておく。パイが焼けたら、1枚は、そのまま冷まし、ケーキ型の中に入れておく。もう1枚は、12等分する



1枚はそのまま冷まし、ケーキ型の中に入れておく



1枚は、12等分に切る

- ③ 鍋に 70ml の牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れてから弱火～中火くらいで温める。牛乳が沸騰するまでの間に、残りの牛乳、セモリナ粉、プリンミクス、卵をボウルに入れて混ぜる。鍋の牛乳が沸騰したら、一旦、火を止めて、ボウルの中のクリームを鍋に入れ、弱火で混ぜながら 5 分ほど温める。クリームがもったりしてきたら、クリームをボウルに入れ、ホイルをかけて冷ます。



鍋に、牛乳 70ml、砂糖、バニラエッセンスを入れ、弱火～中火くらいで温める



ボウルに残りの牛乳、セモリナ粉、プリンミクス、卵をいれて混ぜる



鍋の牛乳が沸騰したら、一旦、火を止める



鍋にボウルの中身を入れ、弱火にして、持ったりして
くるまで5分程混ぜながら温める



ボウルに鍋の中のクリームを移す



アルミホイルをかけて冷ます

④ バターを泡立て器でよく混ぜ、クリーム状にしたら、ボウルの中のクリームに入れてよく混ぜる。ボウルの中のクリームをケーキ型の中のパイ生地の上に乗せ、表面を平らにならして、冷蔵庫に入れ、完全に冷ます



バターをボウルに入れて泡だて器で混ぜる



バターがクリーム状になるまで混ぜる
(クリーム状になったところ)



クリーム状になったバターをボウルの中に入れてよく混ぜる



(よく混ぜたところ)



ケーキ型に敷いているパイシートの上にボウルのクリームを入れる



表面を平らにならして、冷蔵庫に入れて完全に冷ます

⑤ ボウルに生クリームと粉砂糖を入れて、泡立て、ケーキ型のクリームの上に乗せ、表面を平らにならす。その上に、12 等分したパイ生地を乗せて、もう一度、冷蔵庫で3 時間程冷やす。食べる前に、粉砂糖をかける



生クリームに粉砂糖を入れる



泡だて器で泡立て、クリーム状にする



生クリームをケーキ型のクリームの上に乗せる



表面を平らにならす



生クリームの上に、12 等分したパイ生地を乗せ、3 時間程冷蔵庫で冷やす



食べる前に粉砂糖をかける