

촉촉하고 탱글한 식감이 매력적인 바닐라 푸딩



▣ 재료

1) 바닐라 푸딩: 노른자 4개, 우유 600 g, 설탕 60 g, 젤라틴 10 g, 카페드다몬 바닐라 라떼 1봉지

2) 카라멜소스: 흑설탕 100 g, 물 100 g

▣ 만드는 방법

Step 1 젤라틴 10 g은 찬물에 불려 놓는다.

Step 2 볼에 달걀 노른자, 설탕을 넣어 녹인 후, 바닐라 라떼를 섞는다.

Step 3 냄비에 우유를 넣고 약불에서 따뜻하게 데운 후, 2)의 재료와 불린 젤라틴을 넣어 살짝만 끓인다.

Step 4 카라멜소스를 넣은 준비된 용기에 붓고 냉장고에서 식힌다.

※ 카라멜소스: 팬에 설탕과 물을 넣고, 젓지 말고 그대로 두어 갈색이 나도록 끓여 준비한다.