

# 雙色火龍果慕斯

指導老師:黃筱雯

## 材料A:火龍果餡(下層)

火龍果泥	350g
*鮮奶	100g
*糖	30g
*吉利丁片	6片(泡軟)
無糖優格	100g
打發鮮奶油	100g

## 做法:

- 1.將蛋糕放入模型中備用
- 2.吉利丁片泡冰開水備用
- 3.\*鮮奶.糖加熱融化加入丁片拌勻
- 4.加入火龍果泥優格拌勻
- 5.加入打發鮮奶油拌勻
- 6.將火龍果餡倒入慕斯杯中(底層)

## 材料B:檸檬乳酪餡(上層)

v奶油乳酪	250g
v鮮奶	60g
v糖	30g
v吉利丁片	5片(泡軟)
打發鮮奶油	400g
檸檬汁	50cc

## 做法:

- 1.吉利丁片泡冰開水備用
- 2.乳酪.鮮奶.糖加熱融化加入丁片拌勻
- 3.加入打發鮮奶油拌勻
- 4.加入檸檬汁拌勻即可
- 5.倒入慕斯杯中(上層) 冷藏即可



<https://852foodies.com/%E7%81%AB%E9%BE%8D%E6%9E%9C%E6%85%95%E6%96%AF%E8%9B%8B%E7%B3%95>