



水果鮮奶凍

份量：10人份

材 料：鮮奶800g、芒果果泥120g、蘋果果泥120g、草莓果泥120g、海藻素40g、薄荷葉10朵、枸杞20粒、布丁杯10個。

調味料：糖40g、冰糖10g。

做 法：

- 1.鮮奶加熱至85°C後，加入糖及海藻素攪拌均勻，填入布丁杯中冷藏。
- 2.芒果果泥、蘋果果泥、草莓果泥分別加熱至濃稠狀，待果泥冷卻後放入鮮奶凍之上。
- 3.冰糖溶解後，枸杞泡軟放入溶解之冰糖蜜汁。
- 4.取1心2葉之薄荷葉與枸杞子點綴於果凍上，冷卻即可食用。

注意事項：

- 1.市面上有許多種果凍膠，如吉利T、吉利片、洋菜膠、石花、珊瑚草、海藻素等，有些是動物性，有些是植物性，因品質不一，應慎選口味，以不影響到鮮奶的味道為宜。
- 2.果泥種類繁多，適合於各種顏色與口味之搭配。