



提拉米蘇軟糖

食材



安佳純牛奶
安佳馬茲卡邦乳酪
精緻麥芽
優藻糖
鹽

80g
300g
500g
150g
5g

安佳無鹽奶油
寒天粉
太白粉
水
蔓越莓乾
防潮可可粉

50g
5g
40g
70g
50g
適量



作法

1. 將牛奶、馬茲卡邦、精緻麥芽、優藻糖與鹽拌勻煮滾後，再加入寒天粉、太白粉與水拌勻。
2. 加入無鹽奶油收乾後，再加入蔓越莓乾。
3. 冷卻後，沾上防潮可可粉裝飾，完成。

