薰衣草香草慕斯蛋糕

配方:

德國33原味慕斯粉 200g
開水 250g
動物鮮奶油 1000g
德國33薰衣草醬 40g
德國33藍莓醬 10g

德國33原味慕斯粉 200g
開水 250g
動物鮮奶油 1000g
香草莢醬 40g
香草海綿蛋糕 一片

做法:

1. 先將慕斯粉加開水拌勻，加入薰衣草濃縮醬。
2. 將鮮奶油打發和步驟1拌勻。重複製作一份慕斯加入香草莢醬。
3. 將蛋糕切片放入一片蛋糕於慕絲模中，擠入香草慕斯再放入一片蛋糕在擠上薰衣草慕斯。
4. 放入冰箱冷藏定型，表面抹上鏡面果膠再加些薰衣草慕斯做大理石紋裝飾，脫模即可。

更多德國33濃縮醬介紹