



水果奶酪

材料:

1. 鮮奶 200克
2. 動物鮮奶油35% 200克
3. 海藻吉利丁粉 25克
4. 開水(100 ° C) 50克
5. 裝飾: 新鮮水果

作法:

1. 使用手持式煮鍋將水與海藻吉利丁粉一起煮沸
2. 鮮奶及鮮奶油煮至45° C，倒入海藻吉利丁溶液，一起煮至融化
3. 攪拌均勻後倒入杯中冷藏保存。