



芒果慕斯

材料：

1. 芒果果泥 400g
(或其他酸性水果泥)
2. 煉乳100g
3. 熱開水80g
4. 海藻吉利丁粉40g
5. 橙皮酒10g
6. 鮮奶油300g

作法：

1. 芒果果泥 加熱和煉乳拌勻
2. 熱開水溶解海藻吉利丁粉
3. 加入芒果泥中
4. 鮮奶油打發 拌入冷藏即可