



草莓慕斯

材料：

1. 海藻吉利丁粉 40克
2. 開水 (100 ° C) 80克
3. 糖 50克
4. 草莓濃縮醬 50克
5. 動物性鮮奶油 1公升
6. 白蘭酒 20克

作法：

1. 將海藻吉利丁粉倒入沸水一起攪拌。
2. 將上項與所有濃縮醬和砂糖一起攪拌
3. 鮮奶油打發，再倒入上項溶液
4. 最後再加入白蘭地酒
5. 倒入模中成型