

大廚師 Andy - 義式奶凍

材料: (3 份)

Whipping Cream 鮮奶油 200cc
牛奶 300cc
糖 80g
Coffee liquor (Kahlua) 咖啡酒 50cc
Gelatine 吉利丁 6g
水 9g

做法:

- 1) 鮮奶油+牛奶+糖+咖啡酒 中大火
期間要一直攪拌 滾後關火
- 2) 水+吉利丁 攪拌 放入微波爐 20 秒至吉利丁溶解
- 3) 將溶解後的吉利丁水加入 攪拌
- 4) 準備一個容器篩子 攪拌後過篩
- 5) 分裝至小杯子/容器 放涼 15 分鐘
- 6) 拿牙籤將表皮去除後 放入冰箱 4-5 個小時
- 7) 上面可以放冰淇淋 水果 草莓醬 焦糖醬