

椰汁香芒雙色糕

譚鄭瑛玲著

- 材料：
- | | |
|------------|-----------------|
| (A) 椰汁 | 1 罐 |
| 鮮奶 | 1 量杯 |
| 糖 | 2/3 量杯 |
| 純魚膠粉 | 2 湯匙 |
| (B) 芒果醬 | 1/2 罐(1.1/2 量杯) |
| 糖 | 2 湯匙 |
| 純魚膠粉 | 1.1/2 湯匙 |
| 鮮芒果 | 1 個,切粒 |
| 鮮忌廉 | 1/4 量杯 |
| 滾水 | 1/2 量杯 |
| 凍滾水 | 1/4 量杯 |
| (C) 芒果味啫喱粉 | 1 盒 |
| 滾水 | 3/4 量杯 |

- 做法：
- (A) 煮滾鮮奶,加入糖,魚膠粉,煮至溶化,再加入椰汁,攪勻,待至涼凍,傾入方盆中,置雪櫃內冷藏。
- (B) 糖及魚膠粉加入滾水中攪至溶化,加入凍滾水,再加入芒果醬,芒果粒,鮮忌廉,攪勻,置雪櫃內冷藏至半凝固,傾在(A)之上。
- (C) 芒果啫喱粉加入滾水中,攪至溶化,待至涼凍,傾在(B)上,置雪櫃內冷藏至凝固,即可供食。