

# 美味DIY

## 士多啤梨乳酪慕斯杯

### Strawberry Yoghurt Mousse

材料：（約 3 - 4 杯）

士多啤梨茸.....	45 g
檸檬汁.....	13 g
砂糖.....	37 g
原味乳酪.....	150 g
魚膠片.....	2 片
淡忌廉.....	100 g

做法：

- (1) 先將魚膠片放入冰水浸軟。
- (2) 淡忌廉打至企身。
- (3) 將士多啤梨茸、檸檬汁及糖混合拌勻，座於熱水上（使稍後加的魚膠片易於溶化）。然後將士多啤梨切片舖於杯底。
- (4) 取出軟化魚膠片，瀝乾水份，加入士多啤梨漿內拌勻。
- (5) 將乳酪加入淡忌廉拌勻，再加入士多啤梨漿拌勻。
- (6) 將慕斯放進杯內，放置攝氏 4 度雪櫃冷藏 15-20 分鐘。
- (7) 以士多啤梨果茸、新鮮士多啤梨及朱古力作裝飾。

鳴謝：本食譜由 Baking Farm 提供

<http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/>

香港電台網上廣播站 e-Learning 網頁《美味 DIY》，聯同本港 15 間烹飪學校，在網上免費教大家製作約 40 款美味的食品。網上有食譜、整個製作過程的短片、還有導師的「一分鐘錦囊」，讓你在家中輕輕鬆鬆做出美味的食品。