

繽紛鮮乳酪塔

製作步驟:

- 1 先取適量的原味提拉米蘇，填入約十公分正方容器內，厚度約 3 公分，凍硬備用
- 2 方型慕思圈先填入少許原味提拉米蘇，再放上一片蛋糕，刷上草莓牛奶糖漿再填入原味提拉米蘇，冷凍 30 分鐘
- 3 將步驟(2)取出灑上乾燥草莓脆片填入少許草莓提拉米蘇再放上一片蛋糕，刷上草莓牛奶糖漿再填入草莓提拉米蘇冷凍一個晚上
- 4 將慕思體脫模，灑上可可粉，將步驟(1)的原味提拉米蘇切成不規則形狀沾上可可粉裝飾在蛋糕表面，再裝飾巧克力即可

原味提拉米蘇:

配方：			製作方法:	
項目	材料名稱	用量(g)		
材料	瑪士卡邦乳酪	500	步驟	1先將吉力丁用水泡軟。
	吉利丁	10		2蛋黃和糖打至微白。
	蛋黃	100		3糖和水煮至105-110度C。
	糖	100		4將安佳特優級高效能鮮乳脂打至7分的發度冷藏備用。
	水	50		5將步驟(3)沖進步驟2並且持續打發。
	糖	100		6將已泡軟的吉力丁加入步驟(5)拌熔。
	安佳特優級高效能鮮乳脂	750		7將步驟6的材料和安佳瑪滋卡邦乳酪拌勻。