

## 意式芝士杯 (tiramisu)

### 材料:

雞蛋 2 隻  
砂糖 40g  
君度橙酒 5 克  
mascarpone cheese 250g  
維鮮牌鮮蛋條 (lady fingers) 4 條  
防潮谷咕粉適量  
魚膠粉 5g  
冰水 25 克

### 材料 (咖啡糖水用):

咖啡溶液 50 克  
咖啡酒 30 克  
君度橙酒 5 克  
杏仁酒 5 克

### 製法 (芝士餡):

1. 將蛋黃和蛋白分開，蛋白以打蛋器發起，加入砂糖，直至企身，待用。
2. 蛋黃略為攪拌，待用。
3. mascarpone cheese 攪至軟滑，加入蛋黃、蛋白及魚膠水，待用。

### 製法 (魚膠水):

1. 將魚膠粉加入冰水，凝固後，座於熱水上。

### 製法 (咖啡糖水):

1. 咖啡粉加入砂糖和熱水攪拌，待凍後加入咖啡酒、君度橙酒和杏仁酒。

### 製法:

1. 將維鮮牌鮮蛋條底面各掃上適量之咖啡糖水，並平放於糕盆內。
2. 將芝士餡料倒入蛋條之上，然後將上述步驟重複，完成並放入雪櫃。
3. Tiramisu 雪凍凝固後，於表面灑上防潮谷咕粉，完成。