

豆腐芝士凍餅



材料：

消化餅	100克
無鹽牛油	50克
維他山水嫩豆腐	1盒
忌廉芝士	200克
淡忌廉	200毫升
魚膠粉	11克
冰水	55毫升
砂糖	60克
無糖豆漿	25毫升

製法：

1. 消化餅壓碎後，加入牛油溶液混合攪勻。
2. 將消化餅混合物倒入餅模內，以湯匙壓平，放入冰櫃約30分鍾，雪至硬身。
3. 魚膠粉以凍水浸至凝固後，以熱水坐溶備用。
4. 忌廉芝士加入砂糖，打至軟滑，備用。
5. 豆腐抹乾後，壓成蓉，備用。
6. 淡忌廉以電動打蛋器打至七成企身後，分次序加入豆腐、豆漿和忌廉芝士攪勻。
7. 加入魚膠溶液攪勻。
8. 將弄腐慕士倒入已雪至硬身的消化餅底梗具內。
9. 放入雪櫃，雪2-3小時，即可食用。

備註：
