

## 榛子慕士蛋糕

# HAZELNUT MOUSSE CAKE



### 材料：

消化餅	60克
無鹽牛油	30克
榛子醬	100克
榛子果仁	5粒
魚膠片	2.5片
牛奶	50克
糖	45克
淡忌廉	150克

### 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分鐘，雪至硬身。
3. 魚膠片以凍水浸至軟身後，隔去水份，並放於小碗內，以熱水坐溶備用。
4. 榛子醬加入砂糖混合攪勻後，逐少加入牛奶攪勻。
5. 淡忌廉以電動打蛋器打至七成企身後，加入榛子混合物攪勻。
6. 加入魚膠溶液攪勻。
7. 將慕士倒入已雪至硬身的消化餅底梗具內。
8. 放入雪櫃，雪2-3小時，灑上榛子果仁碎，即可食用。

### 備註：

---

---

---

---