

食譜

# 能多益® 榛果可可醬慕斯

簡易

20 分鐘



## 食材

可製作4份

30 公克的打發鮮奶油

60 公克的能多益® 榛果可可醬 ( 每份15 公克)

80 公克的碎馬林糖

4 個迷你馬林糖

森林水果



只需15克能多益榛果醬就能享用這道



1

將40公克的能多益<sup>®</sup>榛果可可醬和30公克的打發鮮奶油拌勻，形成質地



2

在每個慕斯模或慕斯杯底部鋪上一層碎馬林糖，再鋪榛果可可霜。放入冰箱靜置至少2小時。將剩下的榛果可可醬裝入擠花袋，擠花裝飾慕斯表面。以適

## 讓人細細品味的甜點

慕斯是一種質地充滿空氣感、口感又綿密的清爽甜點。取決於所使用的食材，可用各種口味來呈現慕斯。當然，最棒的慕斯口味就是能多益<sup>®</sup>榛果可可醬口味。