

食譜

# 能多益® 榛果可可醬 搭三色義式奶酪

中等

6 分鐘



## 食材

可製作4份

480 毫升的鮮奶油

24 公克的糖

14 公克的吉利丁

10 毫升的薄荷糖漿

10 毫升的草莓糖漿

60 公克的能多益® 榛果可可醬 ( 每份15 公克)

裝飾用料

1 支香草豆莢

草莓

薄荷



15 克能多益榛果醬就能享用這道



1

將鮮奶油倒入醬料鍋，加入糖和吉利丁，持續攪拌



2

先將第一份鮮奶油分裝至3個小甜點杯(每杯約40



3

上桌時，將能多益<sup>®</sup>榛果可可醬裝入擠花袋，再擠於義式奶酪上裝飾(

## 創意滿點

奶酪的起源仍是一個謎。義大利皮德蒙特地區出現此甜點的時間約為十九世紀初，郎格區則相傳此甜點是由一名匈牙利婦人所創，而我們則是能  
榛果可可醬搭三色義式奶酪的發想人。