

芒果慕絲批

材料:

新鮮芒果 1 個或 2 個隨自己的喜愛,切粒備用

羅拔臣芒果啫喱粉或蜜桃啫喱粉 80g 一盒(2 盒)

Kesar 芒果漿或用新鮮芒果打容成漿 8 安士

水 6 安士

Cold whip cream 1L

小冰粒 20 粒

Ready crust 批底 2 個

或者唔用批底用杯也可以

做法

先煮滾 6 安士水離火放入 2 盒芒果啫喱粉拌勻,再加 8 安士芒果漿拌勻,加入已切好芒果粒再加 20 粒小冰,5 分鐘後就要攪拌,等到啫喱變成糊狀,再加 Cold whip cream 拌勻,就可以放入個批底上或者杯模,就成了,放入雪櫃冷藏,第二天可以吃啦!

(注意)...如果要裝飾批面,另加 1 盒芒果啫喱 1 杯半水預先煮好備用,預留些新鮮芒果切片擺放批面加上啫喱就成了.