NESPRESSO | RECIPES

檸檬莓果杯杯

15 分鐘　　中等

配件

NESPRESSO頂級咖啡膠囊
搭配推薦

材料

6顆莉梵朵(40 毫升)
檸檬奶油準備:
400 毫升的奶油
150 毫升的檸檬汁
160 克的砂糖
4 片吉利丁片 (總共8克)

莓果餡料:
250 克的草莓
125 克的黑醋栗
10 顆黑莓
50 克的砂糖
2 片吉利丁片 (共4克)

靈感

如何製作此款特調?

- 將4片吉利丁片於碗中浸泡，另外兩片則放在另一個碗中浸泡
- 將奶油加熱，關火後加入4片已浸濕的吉利丁片
- 將砂糖及檸檬汁攪拌，接著將奶油倒入上方後再攪拌
- 把攪拌完成的奶油分別倒入6個甜點玻璃杯，放入冰箱隔夜將其冷卻
- 將莓果與10毫升的水一起加熱，再將糖加入後加熱5分鐘，接著再將剩餘2片吉利丁片放入
- 邊用湯匙背面施力，邊透過篩子將果汁過濾
- 把果汁放入奶油之前請先將其冷卻，完成後再將甜點杯放入冰箱冷藏
- 記得將檸檬莓果布蕾和莉梵朵咖啡(40 毫升)一起享用