

水果奶酪與咖啡

🕒 25 分鐘

👉 高難度

配件

混合器 / 攪拌器

Lungo咖啡杯

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

Vivalto Lungo唯沃托

水果奶酪材料：

400毫升椰奶

125克切片椰子

香草莢

80克糖

吉利丁片

200毫升打發鮮奶油

鮮奶油材料：

200毫升打發鮮奶油

糖粉

香蕉

萊姆

水果醬材料：

百香果

糖

80毫升牛奶

萊姆

20毫升熱水

靈感



如何製作此款特調？

水果奶酪作法

- 將吉利丁片浸泡在冷水中使它軟化
- 在平底深鍋中加熱椰奶和椰子片，並加入撥開的香草莢和糖
- 關火之後，加入瀝乾的吉利丁片並放涼
- 打發鮮奶油
- 將鮮奶油加入混合物中，並用湯匙分配到玻璃杯中

香蕉鮮奶油作法

- 將香蕉和萊姆汁一起攪拌
- 將上述攪拌好的混合物加上鮮奶油、糖粉和香蕉一起攪拌均勻
- 將製作好的香蕉鮮奶油加在水果奶酪的頂部，放入冰箱冷藏4小時

水果醬作法

- 將百香果對半切，挖出果肉，加入萊姆汁、糖和水一起到平底深鍋中
- 煮5分鐘
- 在 Vivalto Lungo唯沃托頂級咖啡中加入溫暖的牛奶，大功告成!