

食譜：朱古力慕士杯

材料（20 片）

朱古力片 100 克

忌廉 300 克

糖 80 克

蛋 2 隻

魚膠片 8 克

做法

1. 將朱古力片座熱水待溶化
2. 將忌廉打發至企身
3. 將魚膠片浸至軟身
4. 把蛋及糖座熱水打發至 70 度
5. 把魚膠片溶液加入蛋漿內拌勻，再拌入朱古力溶液
6. 最後將 1/3 忌廉與朱古力溶液，再將餘下再拌勻
7. 倒入膠杯冷藏 3 小時