

食譜：椰汁杞子圓肉桂花糕

椰汁層材料 (6 個梅花杯)

椰漿	200 毫升
奶	50 毫升
魚膠粉	10 克
糖	20 克

桂花糕層材料 (9 個梅花杯)

杞子	15 克
乾桂花	4 克
冰糖	90 克
魚膠片	35 克 (2.5 克 X 14 塊薄魚膠片)
清水	640 克

做法

1. 先把乾桂花用水浸開。
2. 把杞子浸水。
3. 把圓肉浸水，隔水後用刀切開碎。
4. 用凍水浸魚膠片至軟身。
5. 製作椰汁層: A. 用凍水把魚膠粉開成糊狀。
B. 把椰漿、奶和糖放入煲內用細火加熱，用刀刮拌勻。
C. 當 B.稍熱時把魚膠糊續少放入 B.內，用刀刮拌勻至魚膠糊完全溶解。
D. 把 C.分成 6 份放入梅花杯，放入雪櫃冷藏至凝固。
6. 桂花糕層: A. 用 340 克清水加冰糖、碎圓肉和乾桂花煮滾。
B. 再加已浸軟的魚膠片入 A.。
C. 後下杞子，以免變酸。
D. 最後把 300 克凍開水倒入 C 令 C 降溫。
E. 把 D 平均倒入已凝固的椰汁層，剩餘的放入 3 個梅花杯。
F. 放入雪櫃 10 分鐘後用咖啡匙拌勻桂花，再冷藏至凝固便可享用。