

水果千層佐蔓越莓優格醬



把水果切片擺放成千層蛋糕的樣子；
再附上蔓越莓優格淋醬，讓顧客能夠親身體驗手作的
樂趣及享用當季的美味。

材料

蔓越莓優格淋醬

優格(無糖) 50g

美乃滋 50g

 培妮樂®蔓越莓碎片 3g

檸檬汁 10g

檸檬汁 10g

水果千層

香瓜切片

哈密瓜切片

火龍果切片

百香果球

香瓜球

哈密瓜球

 培妮樂®蔓越莓碎片 適量

製程

蔓越莓優格淋醬

- 1.取一鋼盆，先加入檸檬汁、蜂蜜、培妮樂蔓越莓碎片及果糖。
- 2.攪拌均勻後，靜置10-15分鐘。
- 3.加入美乃滋及優格，攪拌均勻，即製成蔓越莓優格淋醬。

水果千層

- 1.將香瓜、哈密瓜、火龍果洗淨後，切成長方形片狀。
- 2.以挖球器，把奇異果、香瓜、哈密瓜挖成球狀。
- 3.製作水果千層：把長方形片狀水果層層相疊，上面放上水果球，最後撒上培妮樂蔓越莓碎片裝飾。
- 4.附上蔓越莓優格淋醬，要吃水果之前，再淋上享用即可。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw