



杂锦果冻

6人份量

用料

琼脂粉6克

水500毫升

糖100克

露兜树叶(斑兰)2片

雄鷄標杂锦水果1罐



准备工作

将水果沥干，并且将糖浆倒入一个大平底锅内。

倒入水、糖及已打结的叶。

用文火一边搅拌一边慢慢煮，之后关火。盖上盖子，好让斑兰叶泡出味道来。

撒上琼脂粉，不断搅拌，再开文火将它煮沸。

定型

将已沥干的水果分布在6个玻璃杯或子弹杯内。

将糖浆注入，直至盖过水果。

放入冰箱。

上菜

当玻璃杯冷却及果冻定型后，便可以端上了。