



芋泥蛋糕杯

食材

芋泥

安佳無鹽奶油	10g
安佳鮮奶油	20g
芋頭	1顆
糖	50g

鮮奶油與蛋糕杯裝飾

安佳鮮奶油	200g
糖	50g
芒果丁	適量
杯子蛋糕	2個

作法

1. 將芋頭去皮、切片並蒸熟，趁熱拌入糖及安佳無鹽奶油，攪拌均勻成芋泥後，再加入20g安佳鮮乳奶油拌勻備用。
2. 將200g安佳鮮奶油倒入攪拌鍋中，加入糖並打發備用。
3. 將杯子蛋糕切片備用。
4. 拿出透明玻璃杯，依序放入蛋糕片、芋泥再加一層鮮奶油後，再重複此放置順序一次，最後表面擺上新鮮芒果丁，即可完成。