

大廚師: 王麗玲  
日期:Jun.16 2007

## 水果塔

材料:可做 40 個

1. 塔皮(可買現成,小塔皮一盒 18 個,大塔皮一盒 12 個)
2. Cream Cheese 250g,(室溫放軟)
3. Lemon jello instant pudding powder 1 盒 106g
4.  $\frac{3}{4}$ ~1 杯冷牛奶
5. Parsley
6. 檸檬汁 2Tbs
7. Whipping cream 250ml
8.  $\frac{1}{4}$ 杯 icing sugar(可少放一點)

做法:

1. 塔皮用叉子磋 7~8 洞,依指示放烤箱烤,放涼備用
2. whipping cream 倒入玻璃盆打到硬性發泡備用
3. 取另一容器放入布丁粉和牛奶打勻,放入 cream cheese 打勻後再放檸檬汁和 icing sugar 打勻後,加入做法 2,輕輕拌勻
4. 將打好的 cream 放入塔皮內,上面再放水果(只要是酸酸甜甜的水果都可以),如怕變色,可淋些吉利丁果凍水