

雜果杏仁豆腐 (Almond Jellies with Cocktail Fruit)

材料：

大菜	8 克
糖	3 湯匙
水	400 毫升
淡奶	100 毫升
杏仁香油	1/4 茶匙
雜果	4 湯匙

製法：

1. 洗淨大菜，剪碎，並加入糖及水，然後以慢火煮 10-15 分鐘至完全溶化。
2. 濾去大菜的渣滓，放置一旁待用。
3. 以冷開水沖洗餅盆。
4. 把淡奶及杏仁香油加入大菜溶液內拌勻，隨即倒入餅盆，冷卻後放入雪櫃內冷藏至凝結，成為杏仁豆腐。
5. 將冰凍的杏仁豆腐切成方塊或菱形，用玻璃器皿裝載，加入雜果及糖水。

* 增加 1 克大菜，或把杏仁豆腐放在凍藏格內冷藏，可縮短凝結時間。

* 可使用 1 平湯匙魚膠粉代替大菜，以慢火煮 5 分鐘至完全溶解。

* 若加入涼粉，即成為「雜果鴛鴦豆腐」。