

บลูเบอร์รี่ครีมโยเกิร์ต



ส่วนผสมบลูเบอร์รี่ครีมโยเกิร์ต

แป้งทาร์ตขนาด 18x25 ซม.	1	ชิ้น
สปองจ์เค้กวานิลลาขนาด 18x25 ซม.	1	ชิ้น
ครีมชีส	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	50	กรัม
ไข่แดง	1	ฟอง
นํ้ามะนาว	1/4	ชช.
เจลาติน	5	แผ่น
วิหวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบิล	150	กรัม
โยเกิร์ตธรรมชาติ	150	กรัม
บลูเบอร์รี่ฟิลลิ่ง	200	กรัม

ตกแต่ง : แยมแอปริคอต, บลูเบอร์รี่ฟิลลิ่ง, วิหวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบิล

วิธีทำ

1. นำเจลาตินไปแช่น้ำเย็นให้นิ่ม แล้วนำตุ๋นไปให้ละลาย
2. ใช้หัวตะกร้อตีวิหวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบิลให้ตั้งยอดอ่อนโดยใช้ความเร็วปานกลาง
3. ใช้หัวใบไม้ ตีครีมชีสกับน้ำตาลไอซิ่งให้ฟูขาวด้วยความเร็วปานกลาง
4. ใส่ไข่แดงลงไปตีพอเข้ากัน
5. ลดความเร็วลงเป็นความเร็วต่ำ ใส่นํ้ามะนาว โยเกิร์ต ลงไปผสมให้เข้ากันดี
6. ใส่เจลาตินที่ละลายพออุ่นผสมให้พอเข้ากัน
7. นำวิปครีม บลูเบอร์รี่ฟิลลิ่ง ไปผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
8. นำแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้มาทาแยมแอปริคอต แล้ววางทับด้วยสปองจ์วานิลลา
9. ใส่บลูเบอร์รี่ครีมโยเกิร์ตลงไป ปาดหน้าให้เรียบ นำแช่เย็นจนอยู่ตัว
10. นำออกมาตกแต่งด้วยวิหวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบิล