阿尔卑斯草本奶冻配苹果焦糖

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	6 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	5 分钟
份	6

用阿尔卑斯草本植物调味的奶冻，搭配焦糖苹果，带来温暖的果香。 清晰风味和温和甜味的甜点，并带有一丝海盐花的平衡点缀。

奶冻

500 毫升 淡奶油

100 毫升 牛奶

50 g 糖

1 汤匙 阿尔卑斯香草混合料,（例如，茶）

3½ 片 吉利丁片, 冷水泡软，沥干

苹果焦糖

100 g 糖

1 汤匙 糖

2 酸苹果,（例如 Braeburn），去皮，切成薄片

25 g 黄油

100 毫升 淡奶油

一点 海盐花

奶冻

将奶油、牛奶和糖放入锅中，用中高火（6-7档）慢慢煮沸。 转小火（4档），加入香草混合物，小火煮约5分钟。 将平底锅从火上移开，将挤干的吉利丁加入混合物中并搅拌至融化。 将混合物通过细筛过滤到模具中，然后冷却。 盖上模具并放入冰箱冷藏至少4小时。

苹果焦糖

将糖和水放入宽底煎锅中，用中高火（6-7档）加热，轻轻摇动，直至糖浆呈现金棕色焦糖化。 将火调低（5档），加入苹果片和黄油，待黄油融化。 倒入奶油，用高火（7级）煮沸。 将火调小（3-4档），并保持小火慢煮，偶尔搅拌，直到稍微变稠。 将焦糖转移到另一个容器中并冷却。 可以将奶冻直接在模具中食用，也可以倒扣在盘子上脱模装盘食用。 将苹果焦糖淋在顶部，并撒上一些海盐花即可。

小费

可以用苹果汁代替奶油来减少焦糖。

可以使用1平茶匙（约3克）的琼脂代替吉利丁片。

配件

6个模具，每个容量约为100毫升

带盖煎锅（约20厘米直径）

附加信息

创建时间	13.04.2026