

繽紛花園紅麴糕

材料

薄麵皮100公克
 地瓜150公克
 芝麻50公克
 紅麴米糕100公克
 巧克力30公克
 酒釀櫻桃30公克

調味料

紅麴 1 湯匙
 酒釀 1 湯匙
 覆盆子醬 2 茶匙
 奇異果醬 2 茶匙
 砂糖 8 湯匙
 水 2.5 湯匙

做法

1. 把地瓜去皮清洗並蒸熟後，攪拌成泥。
2. 糯米、紅麴、酒釀隔水蒸熟。
3. 將薄麵皮、一層地瓜泥、一層紅麴米糕加芝麻以此類推反覆四次。
4. 捏成菊花型下去烤箱烤約15分鐘。
5. 覆盆子醬、奇異果醬畫花邊，酒釀櫻桃圍邊裝飾。
6. 菊花蕊鋪上一粒櫻桃再灑上糖粉，即可完成造型。

