

Dessert

甜美英倫

英國人嗜甜如命，他們發明的甜品，你又認識多少個？

01 Sticky Toffee Pudding

在英國飲食字典中，甜的布甸通常指介乎海綿蛋糕和牛油蛋糕的甜點，像 Alfie's 的 Sticky Toffee Pudding，便是較濕潤厚實的暖菓子蛋糕，焗得外面巧脆，內裡濕潤鬆軟，淋上暖暖的 Butterscotch 牛油糖醬，香甜而不膩，配上一大球乳酪雪糕，冷熱交錯。簡直是魔鬼般誘惑。這甜品幾乎每間英國餐廳和酒吧都會供應，超市也有方便裝出售。

Sticky Toffee Pudding Yoghurt ice cream, butterscotch \$88

Alfie's by KEE

■地址：中環遮打道10號太子大廈M18-19號舖 ■電話：2530 4422

■營業時間：星期一至三、六 7:30am-12mn；星期四至五 7:30am-1am；星期日及公眾假期 11am-7pm

■備註：設加一，收現金及信用卡

02 Trifle

Trifle 這家傳戶曉的甜品由水果、吉士醬、忌廉、以雪利酒淋泡過海綿蛋糕或餅乾、啫喱，一層一層做成，顏色亮麗，看到都開心。你可能會問，一大堆忌廉可以有幾好食？要知道英國大部分地區盡是連綿草地，氣候溫和涼爽，出產的乳製品品質好，拿來做鮮忌廉和吉士醬特別好吃。Yorkshire Pudding 的 Trifle 看來極甜膩，但吃下去，綿密香滑的忌廉、吉士醬的甜、水果的酸，盡融化在口腔內，是飄飄欲仙的滋味。

Yorkshire Pudding

■地址：中環蘇豪士丹頓街6、8號

■電話：2536 9968

■營業時間：9am-1am

■備註：設加一，收現金及信用卡

Strawberry Trifle \$78