

## 【香檸戚風鮮果三文治】



材料：

(A) 蛋黃糊

蛋黃 80克(室溫)

植物油 50克

牛奶 60克

低筋麵粉 70克

檸檬皮茸 1個

(B) 蛋白霜

蛋白 150克(凍)

他他粉 1/4匙

白砂糖 40克

海藻糖 20克

(C) 夾心餡

淡忌廉 適量

時令水果 適量

**做法：**

1. 按水波爐「熱風對流」預熱模式，調校至140°C，45分鐘。
2. 把牛奶隔熱水座暖至微溫，約38°C。
3. 將蛋黃和植物油以打蛋器拌勻，再加入暖牛奶拌均。
4. 低筋麵粉過篩，加入蛋黃漿(#3)，用打蛋器攪拌至幼滑無粉粒。加入檸檬皮茸拌勻。



5. 倒入凍蛋白於另一大碗內，以電動打蛋器(中低速)拂打蛋白至均勻及起泡，加入他他粉拂打至溶解。把砂糖及海藻糖混合，加入一半糖入蛋白，拂打至溶解，轉高速拂打蛋白至軟身，分兩次加入餘下的糖，繼續拂打至光滑挺身。



6. 把1/3蛋白霜(#5)加入麵糊(#4)，以打蛋器輕輕翻拌至沒有塊狀。
7. 再加入餘下蛋白霜翻拌至沒有塊狀，轉用矽膠刮刀翻拌均勻。



8. 把麵糊倒入戚風蛋糕模(直徑17厘米)。雙手拿起蛋糕模，用大拇指按着中空管，把蛋糕模在工作檯上輕敲一下，排走麵糊內的大氣泡。
9. 把蛋糕模放於烤盤上，放入水波爐下層，按「開始/Start」鍵。

10. 烤烘完成後，立即取出蛋糕，離檯面幾吋高放手，讓蛋糕模下墜。再把蛋糕倒扣在玻璃瓶頸放涼。



11. 用脫模刀脫模。把蛋糕切成6份。
12. 把每件蛋糕外側向下，向下切約3/4深。於蛋糕夾入淡忌廉，再放上時令水果，即成。