

## 【士多啤梨芝士蛋糕】



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

雲呢拿醬 1 茶匙

### (B) 蛋白霜

蛋白 150 克 (冷藏室雪凍)

他他粉 1/4 匙

白砂糖 40 克

海藻糖 20 克

### (C) 芝士忌廉

意大利軟芝士 Mascarpone 150 克

淡忌廉 180 克

日本忌廉穩定劑 3 克

糖霜 Icing sugar 18 克

### (D) 水果

士多啤梨 12 粒

工具：

蛋糕盤 約 9x13"

牛油紙 (未有經過不黏處理) 2 張

做法：

1. 按水波爐 Convection「熱風對流」預熱模式，調校 160°C。
2. 在蛋糕盤上鋪上牛油紙。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。



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，加入他他粉打拂至溶解。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。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。
7. 把麵糊倒入蛋糕盤鋪平 , 放入水波爐下層焗 12-14 分鐘至熟。完成後 , 立即取出焗盤 , 離檯面幾吋高敲一下 , 鋪上牛油紙 , 把蛋糕底向上放在網架上放至全涼。
8. 意大利軟芝士放至室溫 , 攪拌軟滑。
9. 把忌廉穩定劑和糖霜加入淡忌廉 , 用電動打蛋器以中速打至 8 分起。加入 1/3 忌廉至意大利芝士拌勻 , 加入餘下忌廉拌勻 , 放入雪櫃備用。
10. 用 6.5cm 直徑切模切出 12 片圓形蛋糕。
11. 取出芝士忌廉(#9)拌勻 , 加適量入腳袋 , 在下層的蛋糕腳上芝士忌廉 , 放上士多啤梨。
12. 在中間多啣一點芝士忌廉 , 放上第二層蛋糕。在蛋糕上再啣上芝士忌廉 , 放上水果裝飾即成。