



比娜塔焦糖蛋糕



配方：

/蛋糕體

奶油200g

蛋黃4個

細砂糖100g

低筋麵粉200g

香草莢醬 2g

蛋白4個

糖50g

泡打粉 7g

/奶油霜

無鹽奶油 250g

糖粉 80g

動物性鮮奶油110g

香草莢醬 10g

/焦糖杏仁碎粒

杏仁角 200克

法蘭酥餅粉 200克



做法：

1. 在空心布丁模塗上奶油，灑上高筋麵粉。
2. 奶油軟化後加入糖打發，再加入蛋黃打至均勻。
3. 加入過篩的低筋麵粉、泡打粉混合拌。
4. 蛋白加糖打發，加入蛋黃麵糊裡拌勻。
5. 倒入空心模子中以上火180°C下火160°C，約40-50分鐘。
6. 烤好後脫模，由下往上切成3等份，抹上奶油霜及果醬組合。外表再塗上奶油霜，沾上焦糖杏仁碎粒當裝飾即可

奶油霜做法：

奶油室溫回軟打至鬆發，加入糖粉，香草莢醬打至顏色轉白。
加入鮮奶油與奶油霜打至均勻即可。

焦糖杏仁碎粒做法：

將杏仁角與法蘭酥餅粉一起拌均後，用200°C烤焙20分鐘，
冷卻後再放入塑膠袋內打碎。

