



水果蛋糕

材料：

金黃蛋糕粉 1000g

全蛋 350g

焦化奶油 350g

君度橙皮酒 30g

香草奶油 10g

水 225g

杏仁粉 200g

蘭姆葡萄乾 200g

酒漬水果丁 200g

蘭姆葡萄乾

水 80g

糖 80g

麥芽糖 40g

蘭姆酒 40g

葡萄乾 340g

表面裝飾

蘭姆葡萄乾

酒漬水果丁

作法：

混合蛋糕粉和所有材料

攪拌至光滑

倒入烤模內 上面放上裝飾的果乾和杏仁

出爐後表面再撒上糖粉及裝飾

烘烤溫度：170 °C

烘烤時間：約23分鐘

蘭姆葡萄乾作法：

除了蘭姆酒外，其他材料一起加入鍋中煮至葡萄乾變軟即可

冷卻到40°C後再加入蘭姆酒即完成

酒漬水果丁作法：

將200g糖漬水果丁泡入40g蘭姆酒

