可尔必思
カルピス

「可尔必思」经典巧克力

「可尔必思」散发出淡淡幽香。优雅的经典巧克力蛋糕。

主要材料

巧克力　鸡蛋
「可尔必思」
可尔必思(株)特选
黄油(无盐)

材料名	6人份所需材料
A巧克力	80g
A生奶油	60cc(略少于1/3杯)
A可尔必思(株)特选黄油(无盐)(还原到室温)	60g(5大匙)
A「可尔必思」	60cc(略少于1/3杯)
蛋黄	3个
蛋清	2个
白砂糖60g	60g(1/3杯)
B全麦粉混合在一起	20g(略多于2大匙)
B可可用过滤网过滤掉粗大颗粒	40g(略少于5大匙)
糖粉(装饰用)	适量

制作方法

1. 在碗中放入(A)隔水融化，充分搅拌。
2. 在碗中倒入蛋清，打到起泡。分3次加入白砂糖分，充分搅拌。
3. 在(1)中加入蛋黄搅拌，再加入(2)的1/3量搅拌。之后倒入(B)，迅速拌匀。
4. 在(3)中加入剩下的(2)搅拌，底部和侧面包上锡纸。放入烤箱，设定温度180℃，时间30~35分钟左右。
5. 从模具中取出(4)，冷却后撒上糖粉。