

「可尔必思」奶油蛋糕

烤箱烘烤3分钟，用「可尔必思」精制而成的香甜海绵蛋糕。



主要材料

鸡蛋
煎饼混合粉
草莓
「可尔必思」

材料名	4人份所需材料	材料名	4人份所需材料
蛋清	2个	「可尔必思」	70cc(略少于5大匙)
白砂糖	60g	草莓(竖切成3等份)	8颗
蛋黄	2个	草莓(装饰用)	适量
煎饼混合粉	80g	可尔必思(株)特选黄油(无盐)	适量
「可尔必思」	20cc(1·1/3大匙)	(涂在容器中)	
生奶油	300cc(1.5杯)	「可尔必思」(糖浆用)	适量

制作方法

- 1 在碗中倒入蛋清，用打蛋器打泡。起泡之后，分3次加入白砂糖混合。
- 2 在(1)中加入蛋黄，搅拌至8成程度，加入煎饼混合粉混合。直到粉末消失后加入20cc「可尔必思」混合。
- 3 在15cm×13cm×7cm的耐热容器内侧涂上可尔必思(株)特选黄油(无盐)，把面胚倒入容器，盖上盖子，放入500W的微波炉加热3分钟。
- 4 在碗中加入生奶油和70cc「可尔必思」，用打蛋器打泡。
- 5 把(3)的面胚切成3片薄片，涂上「可尔必思」(糖浆用)。先涂一层奶油，摆放上草莓后，再涂上一层。重复上述步骤，最后给蛋糕整体涂上奶油。
- 6 用剩下的奶油对(5)进行裱花。再点缀草莓，盛放到盘子上。