

南瓜「可尔必思」蛋糕卷

充分发挥「可尔必思」酸甜口感的南瓜奶油，奶香非常。

主要材料

鸡蛋
南瓜
「可尔必思」



材料名	10人份所需材料
A南瓜(去皮、蒸)	250g(大约1/4个)
A牛奶	100cc(1/2杯)
A白砂糖	36g(3大匙)
A「可尔必思」	50cc(1/4杯)
生奶油(打泡到8分程度)	100cc(1/2杯)
蛋清	3个
细白糖	120g(2/3杯)
蛋黄	3个
全麦粉(过滤过的)	110g(1杯)
「可尔必思」	30cc(2大匙)
「可尔必思」(糖浆用)	100cc(1/2杯)
可尔必思(株)特选黄油(无盐)(涂烤盘用)	适量

制作方法

- 1 在碗中倒入蛋清，打到起泡，把白砂糖分3次加入，充分搅拌。
- 2 在(1)中加入蛋黄，搅拌到8分左右加入全麦粉继续搅拌。当看不见粉末后，加入30cc「可尔必思」继续搅拌。
- 3 在18cm×13cm×9cm的耐热容器上涂上薄薄的一层可尔必思(株)特选黄油(无盐)，把(2)倒入，盖上盖子放入500W的微波炉中加热4分钟。然后从容器中取出，待冷却后切成5片薄片。
- 4 在锅子中加入材料(A)，不断搅拌以避免锅底焦掉。直到搅拌成酱状，即可倒入碗中。待冷却之后和生奶油混合。
- 5 在(3)的海绵蛋糕上涂上「可尔必思」(糖浆用)，再涂上(4)的奶油。把蛋糕纵向摆放，从里往外卷起，放在冰箱中冷藏5分钟。剩下的蛋糕重复同样步骤。