

# 芋蓉蛋糕

A Cooperation of



**BOSCH**



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

# 芋蓉蛋糕



## 材料:

### 蛋糕部分:

4隻 雞蛋

50克 砂糖 (加入蛋白)

10克 砂糖 (加入蛋黃)

100克 低筋麵粉

55克 牛奶

45克 植物油

### 夾餡部分:

200克 芋頭

40克 紫薯

50克 鮮忌廉

20克 砂糖

## 步驟:

1. 白和蛋黃分離，蛋黃加入砂糖混合打發。
2. 砂糖與蛋白打發至硬性發泡狀態。
3. 蛋黃麵糊與蛋白霜混合均勻，篩入低筋麵粉拌勻。
4. 牛奶與油混合加熱至60°C，隨後與麵糊混合至光滑麵糊。
5. 麵糊倒入28\*28的烤盤中，用抹刀抹平表面，再震出大氣泡，使用PerfectBake+，在菜單中選擇“烘焙感應器”→“蛋糕”→“焗盤上的蛋糕”將其烘烤至熟透。
6. 餡料製作，將芋頭和紫薯蒸熟，趁熱加入砂糖和鮮忌廉攪拌均勻，冷卻後即可切分並塗抹夾層芋蓉奶油餡。

## 設定程序:

在菜單中選擇“烘焙感應器”→“蛋糕”→“焗盤上的蛋糕”，蒸焗爐將會自動偵測及調節焗製過程，從現在開始一切都是自動的。  
當蛋糕焗好時，蒸焗爐會通過HomeConnect手機應用程式通知你並自動關閉。

PerfectBake+

A Cooperation of



**BOSCH**



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life