

# 黃桃玫瑰花撻



A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life

# 黃桃玫瑰花撻



## 材料：

### 曲奇撻底

190 克	全麥餅乾
100 克	牛油
1 茶匙	蜂蜜
20 克	砂糖

### 杏仁撻

2 個	蛋黃
40 克	砂糖
50 克	杏仁粉
15 克	低筋麵粉
100 cc	牛奶
適量	雲呢拿香油
2 湯匙	檸檬汁

### 裝飾

15 克	杏仁碎粒
3 個 (半邊)	罐裝黃桃
適量	防潮糖霜
2 片	細葉芹
1 湯匙	杏桃果膠

## 步驟：

### 曲奇撻底

1. 把全麥餅乾放入攪拌盆中敲碎，倒入牛油溶液、蜂蜜及砂糖拌勻。
2. 將混合物倒入模中，用食匙壓緊。
3. 入爐烤焗。以4D 熱風160°C烘焗7分鐘。

### 杏仁餡

1. 蛋黃及砂糖拌勻並分2次加入牛奶拌勻。
2. 篩入杏仁粉及低筋麵粉拌勻。
3. 用微波爐加熱(500W 1分30秒)，充分拌勻。
4. 加入檸檬汁及雲呢拿香油。
5. 把杏仁餡倒進曲奇撻底中，掃平表面。
6. 入爐烤焗。以4D 熱風180°C烘焗18分鐘。

### 組合

1. 將黃桃片圍圈放上撻中，整理成玫瑰花形。
2. 沿撻邊圓周位置灑上杏仁碎粒。
3. 篩上防潮糖霜，放上細葉芹裝飾。

## 設定程序：

以4D 熱風160°C烘焗曲奇撻底7分鐘。

再以4D 熱風180°C烘焗杏仁餡18分鐘。

4D 熱風

A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life