

巧克力三重奏



配料:

1: 黑巧克力布朗尼——黄油 50 克, 黑巧克力 49 克, 细砂糖 40 克, 鸡蛋 1 个, 原味酸奶 20 克, 中筋面粉(普通面粉)50 克。

2: 牛奶巧克力芝士——奶油奶酪 125 克, 朗姆酒 15ML, 牛奶巧克力 24 克, 牛奶 20 克, 鸡蛋 1 个, 细砂糖 20 克, 香草精 1ML

3: 白巧克力鲜奶油——白巧克力 18 克, 动物性淡奶油 100 克, 细砂糖 7 克

制作过程:

1: 准备一个方形模具, 在模具内涂上一层软化的黄油(配方分量外), 再洒上一些面粉(配方分量外)。摇晃模具使面粉均匀的粘在模具壁上, 再倒出多余的面粉。这样处理可以使模具防粘。

2: 首先制作布朗尼面糊。黑巧克力和黄油切成小块, 放入大碗里, 隔水加热并不断搅拌(水温不要太高), 直到黄油与巧克力完全溶化。把碗从水里取出, 加入细砂糖搅拌均匀。

3: 继续加入鸡蛋、酸奶, 搅拌均匀。

4: 筛入面粉。

5: 用橡皮刮刀拌匀, 使面粉和巧克力黄油糊完全混合, 成为布朗尼面糊。

6: 把布朗尼面糊倒入准备好的模具里, 抹平, 放进预热好的烤箱, 上下火 180 度, 中层, 烤 18 分钟左右, 面糊完全定型以后取出。然后把烤箱的温度降至 160 度。



7: 奶油奶酪室温软化或者隔水加热软化以后, 加入细砂糖, 并用打蛋器打发到顺滑无颗粒。

8: 在打好的奶油奶酪里加入鸡蛋, 并用打蛋器搅打到顺滑。

9: 在奶酪糊里倒入朗姆酒、香草精。用打蛋器搅打均匀。

10: 24 克的牛奶巧克力切成小块放入碗里, 倒入 20 克牛奶。把碗隔水加热并不断搅拌, 直到巧克力完全溶化。把溶化后的巧克力倒入奶酪糊里。

11: 用打蛋器搅打均匀后, 奶酪蛋糕糊就做好了。

12: 把奶酪蛋糕糊先倒入已经烤完了的布朗尼蛋糕模上。

13: 把蛋糕模放入烤盘里, 在烤盘里倒入热水, 高度以没过蛋糕糊高度的 1/2 为宜。如果是活底模, 需要在模具底部包上一层锡纸, 以防底部进水。把烤盘放入预热好 160 度的烤箱,

烤 1 个小时左右, 直到表面颜色变深, 蛋糕完全凝固即可出炉。

14: 把动物性淡奶油加糖加白巧克力并完全打发。

15: 在巧克力芝士上均匀涂上一层打发好的淡奶油。撒上可可粉。大功告成。

