

“爱蔓延”香甜栗子蛋糕制作方法 (6寸)

- 1、称取纯净水 25 克、橄榄油 25 克、糖粉 15 克、低筋面粉 50 克，新鲜蛋黄 2 个、以上全部混合，用打蛋器顺一个方向搅打上劲后待用。
- 2、取新鲜蛋清两个，打发后与 1 步骤的面液用铲刀搅拌均匀后，注入磨具，置于烤箱中中火 30 分钟。



- 3、待蛋糕在烤箱中膨胀，并散发出迷人香味后，30 分钟也差不多到了。小心取出磨具，倒置于不锈钢蛋糕架上，用风扇吹凉，大约 40 分钟。



- 4、用小号扁平的铲刀沿着磨具边缘分离蛋糕与磨具，之后很容易就取出糕体，置于转盘上稍加修饰蛋糕，并从中间平切蛋糕为均匀的两篇心型。

- 5、取淡奶油 180 克，栗子酱 50 克一起打发，待用。其中栗子酱可以自己制作，取新鲜板栗剥壳去皮，蒸熟后，碾细后备用即可。
- 6、底下一片心型蛋糕表面先擦一层奶油栗子酱，取黄桃颗粒均匀铺一层；再放上第二层心型蛋糕，然后取奶油栗子酱围绕整个蛋糕均匀涂抹平整，整个蛋糕就基本大功告成了。
- 7、用铲刀再稍事修整心型，取中号漏勺装入约一半体积的可可粉，均匀震动漏勺，将可可粉铺于蛋糕表面，再取花型模板小心置于刚刚铺好可可粉的蛋糕表面，取漏勺装入糖粉，依法炮制，糖粉尽量覆盖模板即可，然后快速取下模板，花型“爱蔓延”香甜栗子蛋糕就完成了！



这种方法制作的蛋糕，方法简单，不含任何添加剂和食品香精、色素，健康环保！而且稍加变通，就可以制作水果巧克力，诱人红豆，香甜芒果、可口优格或清甜草莓以及香浓玉米等等不同口味的花式蛋糕！适于居家款待亲朋好友！

最后，这款蛋糕取名“爱蔓延”是借三八妇女节之际，希望我们每一个人都能“凝小爱，聚大爱”，关心身边需要关爱的同学、朋友，从自身做起，力所能及的关心和帮助身边的人，在这样一个春光明媚的日子里，“让心温暖，让爱蔓延”！

这款蛋糕制作简便，用料也简单易得，也体现了如今国家倡导的“舍繁取简，健康环保”的新的生活理念！