

蛇舞紫气生：蓝莓蛋糕卷

【配料】果酱：蓝莓，冰糖适量。

蛋糕：鸡蛋 7 个，低筋面粉 125 g，玉米油 60 g，牛奶 60 g，细砂糖 135 g。

【工具】烤箱，打蛋器（电动和手动），电子秤，分蛋器，盆。



【制作步骤】

1. 蓝莓果酱：锅中放少量水煮开，加入适量冰糖，搅拌使溶化，转小火。倒入蓝莓，捣碎，边搅动边熬煮，至粘稠。冷至室温后装瓶。



2. 将蛋白蛋黄分离，盛蛋白的盆需干燥，无油无水。
3. 打发蛋白至鱼眼泡状，加入 30 g 细砂糖。继续打到蛋白变浓稠，再加入 30 g 细砂糖。接着搅打，到蛋白表面出现纹路时，最后加入 30 g 细砂糖。继续打发蛋白，至湿性发泡（提起打蛋器，蛋白能拉出弯曲的尖角）。放入冰箱冷藏。



4. 蛋黄中加入 45 g 细砂糖，打散。加入 60 g 玉米油、60 g 牛奶，搅拌均匀。加入过筛后的面粉，翻拌均匀。
5. 把蛋黄糊倒入盛蛋白的盆中，翻拌均匀。
6. 烤盘铺好铝箔，倒入混合好的面糊（一半，面糊总分量可烤两盘）。用力震动烤盘，赶出大气泡，并使面糊厚度均匀。



7. 放入预热好的烤箱（170 °C，上下火加热），烤约 15 min 到表面变黄。出炉后，揭下铝箔。
8. 蛋糕冷却后，在表面涂一层蓝莓果酱。小心卷起，刀切片。



一枚枚蛋糕卷，是不是很像形态各异，盘踞着的金蛇？

分析室色谱组 李晓鸽