

幸福小猫---提拉米苏芝士蛋糕

主要材料：蛋糕粉、鸡蛋、黄油、芝士粉、鲜奶、可可粉

主打用具：烤箱、冰箱、搅拌器

制作方法：

1. 蛋糕部分

鸡蛋 1 个，黄油 10 克，蛋糕粉 200g，水 50g.，搅拌均匀成蛋糕糊状，倒入蛋糕托中，放入烤箱 4 分钟。取出后，用筷子插入蛋糕中，此时应该外面有点脆了，把外层脆的部分削去，留下当中松软部分，圆饼型蛋糕就好了，下来就是装饰部分。

2. 芝士糊部分

芝士粉 60g，温水 90g，搅拌均匀，待用。120g 鲜牛奶用搅拌器搅拌 5 分钟成老酸奶状。即为奶油，将芝士水溶液倒入奶油中搅拌均匀成芝士糊。

3. 装饰部分

在蛋糕上涂上咖啡与酒的混合液，使其浸透到蛋糕中，把芝士糊均匀的涂在蛋糕上，放入冰箱冷冻半小时，上面的芝士变硬，取出开始装饰。自己画一张小猫的图案，然后剪下来，放在蛋糕上，均匀的撒上一层可可粉，然后拿带小猫剪纸，这样可爱的小猫出现了，提拉米苏芝士蛋糕就 ok 了。



制作人 许璐璐