



莓好蛋糕

食材

蛋糕體

無鹽奶油	520g
細砂糖	400g
轉化糖	20g
杏仁膏50%	220g
低筋麵粉	460g
杏仁粉	110g
雞蛋	380g
泡打粉	6g
鹽	2g
香草精	2ml
草莓乾	400g



白巧克力淋面

米歇兒白巧克力37%	1000g
可可脂	40g
乾燥覆盆子碎	30g



作法

蛋糕體

1. 奶油、細砂糖、轉化糖打發加入杏仁膏打到反白，並呈現乳白色
2. 全蛋分次加入後，加鹽跟香草精
3. 低筋麵粉、泡打粉過篩後，加入杏仁粉、草莓乾，與步驟1.2食材一起拌成麵糊
4. 旋風烤爐160度約40-50分

白巧克力淋面

1. 白巧克力跟可可脂溶化加入乾燥覆盆子碎
2. 蛋糕冷卻後淋上巧克力淋面，再放入冷藏，待表面變硬即可

應用

假日下午茶的时刻就是最美好的莓好蛋糕享用時間，搭上一杯伯爵茶，舒服地享受著。