

兴旺蛋糕

CHERRY BLOSSOM CAKE



蛋糕材料:

牛油250克、糖180克、A蛋3粒、盐 $\frac{1}{2}$ 茶匙、自发面粉300克、牛奶180毫升、香草味香精1茶匙

糖霜材料:

牛油500克、糖粉1公斤(过筛)、粉红食用色素、白色食用色素
星形花嘴 #16 & #18、篮子花嘴、花嘴#104、挤花袋

蛋糕做法:

1. 在Morgan搅拌器内把牛油、糖及盐搅拌均匀后，逐粒加入鸡蛋，再拌至均匀。
2. 加入过筛粉料、牛奶及香草精拌匀，把面糊倒入9寸圆形烤盘内。
3. 放入预热的Morgan烤炉内，以180°C烤40-45分钟。
4. 以竹签插入以测试蛋糕熟度。
5. 取出蛋糕待完全冷却才涂上糖霜。

糖霜做法:

1. 将糖粉过筛入Morgan搅拌器里，加入牛油一起搅拌均匀。
2. 取少许糖霜加入粉红色素。
3. 取少许糖霜加入白色色素。

组合:

1. 把蛋糕放在蛋糕架上，脱去外层的纸。
2. 将原色糖霜放入挤花袋，以#16星形花嘴在蛋糕四周挤上糖霜。
3. 在蛋糕面上挤上篮子形糖霜。
4. 用花型花嘴将蛋糕面上挤上桃花。
5. 最后用#18星形花嘴在蛋糕上下做裙边。

 **Morgan**
FOR A QUALITY LIFESTYLE



Morgan搅拌器