

# 美味DIY

## 班蘭林明頓蛋糕

### Pandan Lamington Cake

#### 材料：

雞蛋	5 隻
糖	120g
麵粉	120g
牛油溶液	20g
白朱古力	100g
班蘭香油	30g
椰絲	適量
淡忌廉	150g
鮮奶	150ml

#### 做法：

- (1) 雞蛋和糖打至厚白忌廉狀，輕輕拌勻。
- (2) 放入已篩好的麵粉，再慢慢攪勻。[www.rthk.org.hk/elearning/dessert/](http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/)
- (3) 放入已預溶牛油，攪勻後倒入長方形焗盤，再放入已預熱 180 度的焗爐焗約 20 分鐘，待冷卻備用。
- (4) 將白朱古力、淡忌廉及鮮奶混合碗中，隔熱水以低中溫煮溶，待涼後加入班蘭香油攪勻成班蘭漿。
- (5) 將蛋糕切成邊長約 1 吋的方塊，沾上班蘭漿，再立刻黏上椰絲，放於架上待凝固，最後放入雪櫃內待凍便成。

鳴謝：本食譜由中電樂廚坊提供

<http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/>

香港電台網上廣播站 e-Learning 網頁《美味 DIY》，聯同本港 15 間烹飪學校，在網上免費教大家製作約 40 款美味的食品。網上有食譜、整個製作過程的短片、還有導師的「一分鐘錦囊」，讓你在家中輕輕鬆鬆做出美味的食品。