

美味DIY

法式劇院蛋糕

Opera Cake

朱古力海綿蛋糕: (6吋方形模)

材料:

全蛋	4 隻
砂糖	88g
低筋麵粉	87g
可可粉	15g
牛油	50g

做法:

- (1) 焗爐預熱 180 度，將低筋麵粉和可可粉篩在一起。
- (2) 將蛋和砂糖打起。
- (3) 混入已篩好的(1)，然後把溶解了的牛油倒入，混和一起。
- (4) 用 180 度焗至金黃色，約 20 - 25 分鐘即可。將蛋糕倒扣放涼，橫向切成 7 片(底、面兩層不要，即共五片蛋糕)。

咖啡牛油忌廉:

材料:

牛油	150g
糖霜 (icing sugar)	50g
咖啡精	1 湯匙
(或咖啡粉:水 = 60:40)	20g)

做法:

- (1) 用打蛋器將牛油及糖霜打至軟身。
- (2) 加入咖啡精或咖啡拌勻即成。

<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。

美味DIY

軟心朱古力：

材料：

黑朱古力	130g
淡忌廉	130g

做法：

- (1) 將朱古力隔熱水溶解。
- (2) 拌入淡忌廉，攪勻。

裝飾：

材料：

朱古力醬	適量
珊瑚糖	適量
白朱古力	適量
士多啤梨	1粒
金箔	少許

組合蛋糕做法：<http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/>

- (1) 先放第一塊海綿蛋糕於正方形模底部，塗上一層軟心朱古力。再放第二塊海綿蛋糕，塗上一層咖啡牛油忌廉。
- (2) 重複(1)。然後放上最後一片海綿蛋糕，上面塗一層咖啡牛油忌廉，抹平。再均勻淋上一層朱古力醬。放進雪櫃凝固。

裝飾：

- (1) 將珊瑚糖放入焗爐，200度焗約15分鐘，取出待涼備用。
- (2) 將蛋糕從雪櫃取出，起出餅模。可隨自己喜好擠上白朱古力、放上珊瑚糖、士多啤梨及金箔即成。

鳴謝：本食譜由魔幻廚房提供

<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。