酥粒蛋糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	50 分钟
个数	12
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

樱桃咖啡风味

碎末

150 克 白面粉

50 克 糖

75 克 黄油, 冷，块状

1½ 汤匙 速溶咖啡粉

2 汤匙 咖啡利口酒

面团

100 克 黄油, 软化

100 克 糖

2 鸡蛋

170 克 白面粉

1 一撮 食盐

1 茶匙 发酵粉

1 未经处理的天然柠檬, 少许擦碎的果皮

¼ 茶匙 香草籽

50 ml 牛奶

面层

450 克 樱桃, 新鲜或冷冻

1 汤匙 玉米淀粉

2 汤匙 糖粉

碎末

在碗中将面粉和白砂糖混合，加入黄油，用手搓成絮状。加入咖啡粉和咖啡利口酒，快速揉捏直至混合物呈粗粒状。盖上盖冷藏。

面团

在搅拌碗里将黄油和白砂糖用打蛋器打发至乳化变白。逐渐加入鸡蛋，继续搅拌，直到形成均匀的混合物。加入包含香草在内的其余配料，并小心混合。倒入牛奶，搅拌均匀。

面层

将樱桃洗净并去核。加入玉米淀粉和糖粉，混合。

蛋糕

在圆形蛋糕模底部铺上烤箱纸。将蛋糕糊倒入模具中，刮平表面。把樱桃铺在上面。在上面撒上碎末。

烘烤

用上下火，湿烤模式将烤箱内腔预热至180 °C。

将糕点放在烤架上，置于烤箱中间层烘烤50分钟。

烤完后将蛋糕脱模冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 顶部/底部湿加热 到 **180°C**

预热完成。推入食物。

在 顶部/底部湿加热 期间为 **180 50** 分钟°C

小费

根据喜好用任何仁果类或核果类水果代替樱桃。用1撮肉桂代替咖啡。

配件

烤架

25 x 25厘米布朗尼模或圆形蛋糕模直径为26厘米

附加信息

创建时间	26.01.2022