柠檬伯爵茶

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	10 分钟
个数	8
电器	CombiSteamer V6000 PowerSteam 自 2022 年

杯子蛋糕

面糊

50 克 黄油, 软化

100 克 白砂糖

1 鸡蛋

1 一撮 盐

200 克 法式酸奶油

150 克 面粉

2 茶匙 泡打粉

1 黄柠檬, 擦掉柠檬皮

2 汤匙 干伯爵茶叶

蜜饯柠檬皮

1 黄柠檬

60 克 白砂糖

500 毫升 水

淋面

½ 片 吉利丁

50 克 白巧克力

½ 柠檬, 只要汁

1 汤匙 全脂奶油

½ 茶匙 白砂糖

面糊

将黄油、白砂糖、蛋液、盐以及法式酸奶油在碗中用打蛋器搅拌均匀。将面粉与泡打粉混合均匀，小心地拌入上述面糊中。拌入柠檬皮屑和茶叶。

将面糊装入杯子蛋糕模具中。

烘烤

将杯子蛋糕放在玻璃盘上，置于蒸烤一体机中间层，使用强力热风蒸汽模式200 °C烘烤10分钟。

烘烤后放凉。

蜜饯柠檬皮

用柠檬削条器削下柠檬皮，挤出柠檬汁。

用一小平底锅煮沸糖水，加入柠檬皮和柠檬汁，用中火将其煮至糖浆状。

倒出糖浆，沥柠檬条的水分，并将其放置在烤纸上。

淋面

将吉利丁片用冷水泡软。

使用小平底锅小火加热巧克力、柠檬汁、全脂奶油和糖。

拧干吉利丁片的水分，加入上述材料中，混合均匀，直至其完全溶解。将淋面放在一边。

装饰

为杯子蛋糕浇上淋面，放上糖渍柠檬条。

烹饪步骤

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **200** **10** 分钟°C

配件

玻璃盘

8–10个硅胶材质或纸质的杯子蛋糕模具

附加信息

创建时间	12.09.2023