



Suzette 可丽饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程 20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器 20 分钟

裹入温热馥郁的香橙酱汁的可丽饼。混合焦糖、柑曼怡酒、橙子和黄油。经典的美味，令人印象深刻。

可丽饼

200 毫升 牛奶

3 鸡蛋

1 香草荚, 纵向对半切开, 去籽

1 少许 盐

100 g 白面粉

50 g 黄油, 切小块

香橙酱

4 橙子

100 g 糖

30 g 黄油

50 毫升 橙味利口酒, (例如 柑曼怡)

3 橙子, 取果肉瓣

少许 糖粉

装盘

100 克 双倍奶油

½ 香草荚, 纵向对半切开, 去籽





少许 糖粉

可丽饼

将牛奶、鸡蛋、香草和盐倒入高容器中，用手持搅拌机搅拌。加入面粉，继续搅拌，直到面糊光滑均匀。盖上并静置约30分钟。在中高火（7级）下，用不粘煎锅加热少量黄油。将少量面糊倒入锅中，轻轻旋转以均匀铺开锅底，形成一层薄薄的面糊。将薄饼煎约1分钟，翻面后再稍微煎至熟。可丽饼保温备用，并在上菜前折叠成四分之一扇形。

香橙酱

取一个橙子擦皮屑，然后挤出橙汁。将剩下的橙子切成片，从剩余的果膜中挤出果汁。在同一个平底锅中用中火（6-7档）加热糖并加热至焦糖化呈棕色，轻轻摇动平底锅。加入黄油并让其融化。加入柑曼怡，稍微收汁。倒入橙汁，偶尔搅拌，煮至呈糖浆状。加入橙皮屑。将可丽饼放入橙汁中，加入橙子瓣，将锅从炉灶上移开，稍微浸泡片刻。

装盘

将浓奶油和香草籽拌匀。将可丽饼、橙肉和酱汁摆放在盘子上。在顶部淋上一点双倍奶油，按需撒上少许糖粉即可。

小费

如果需要，可以简短地点燃橙味利口酒。

配件

不粘煎锅

附加信息

创建时间 07.04.2026

