配黑莓果酱的巧克力煎饼



食谱作者 Silvio Germann



制备过程	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	4 分钟
份	4
个数	12

想为经典煎饼增添一点特别的新意吗？ 试试Silvio 的食谱，轻盈、蓬松、独具创意，而且美味无比！

黑莓果酱

200 g 黑莓

80 g 水

30 g 糖粉

1 未经处理的柠檬, 取果皮和果汁

巧克力煎饼

8 鸡蛋

12 g 玉米淀粉

80 g 糖

80 g 牛奶

120 g 面粉

1 小撮 盐

2 香草荚, 刮出籽

一些 豆蔻粉

40 g 黑巧克力, 粗略切碎

40 g 葵花籽油

一些 蜂蜜

一些 糖粉

柠檬马鞭草叶

黑莓果酱

根据黑莓的大小，将其切成两半或四瓣。 在平底锅中用中火稍微加热一下。 加入水，用大火稍微煮几分钟，直至其变稠并呈糖浆状。 按个人口味加入糖粉和柠檬皮屑调味。 根据黑莓的甜度，按个人口味加入少许柠檬汁。

巧克力煎饼

将蛋黄和蛋清分离，将蛋黄留待下一步使用。 用台式搅拌机或食品加工机打发蛋白。 将糖和玉米淀粉混合均匀，边搅打边分三次逐渐加入蛋白中。 继续搅打，直至蛋清打发至硬性发泡，提起打蛋器时可形成尖峰。

将蛋黄、牛奶、面粉和盐搅拌至顺滑。 将香草籽和小豆蔻粉加入面糊中，然后分次小心地拌入打发的蛋白。 将混合物装入裱花袋中。

煎制薄煎饼

在煎锅中用中火加热少许葵花籽油。 将大小均匀的面糊挤入煎锅中，每份直径约7厘米、高1–2厘米，并在每块薄煎饼之间留出足够的间距。

烹煮20–30秒，直到底部开始凝固。 然后在每张薄饼上均匀抹上少许巧克力，再覆盖少许面糊。

在锅中的煎饼周围倒入约1汤匙水，并立即盖上锅盖。 约2分钟后，小心地将每张煎饼翻面，再煎1–2分钟至熟。用剩余的煎饼面糊重复上述步骤。

装盘

将薄煎饼摆放在盘子上。 将黑莓果酱舀在上面和周围，然后淋上少许蜂蜜，再撒上糖粉。 如需，可用柠檬马鞭草叶装饰。

小费

您可以不用裱花袋，而是用冰淇淋勺或大勺将面糊舀入预热好的平底锅中。 一个涂了油、直径约为7厘米的圆形切模能帮助您做出形状均匀的煎饼。

附加信息

创建时间	27.11.2026