

黑森林蛋糕



材料

牛油 110 克

雞蛋 3 隻

麵粉 130 克

糖 110 克

蘇打粉 1/2 茶匙

可可粉 5 克

淡奶 80 克

75%純朱古力 75 克

裝飾

朱古力粉 適量

車厘子 少許

做法

1. 朱古力座在熱水上，待完全溶化備用；
2. 牛油放置室溫放軟，加入糖、可可粉發打，再慢慢加入蛋，打勻；
3. 把完全溶化的朱古力加入麵糊中拌勻後，再加入淡奶拌勻；
4. 加入已篩過的麵粉和蘇打粉，拌勻；
5. 在快速智能煲內塗上一層薄薄的溶化牛油，把（4）注入，鎖好煲蓋，按「煮

飯」鍵；

6. 待浮子閥降下，開蓋把蛋糕取出，在蛋糕面鋪上朱古力粉，再放上裝飾待冷即成。

關聯產品：PCA500 飯至尊 PC6800/PC5800 時尚寶 PC6500 快速智能煲