



蛋糕製作

打蛋法 (Whisking Method)



海綿蛋糕
Sponge Cake



海綿蛋糕(Sponge Cake)

材料：

雞蛋 2隻

糖粉 50克

麵粉 50克

雲尼拿香油 1/2茶匙

溫水/牛油融液 1湯匙

蛋糕面裝飾：

糖霜 (Icing sugar) 1湯匙

車厘子 4 1/2 粒

製法



1. 預熱焗爐至4度（ 180°C ），預備餅盆。



2. 把蛋與糖粉攪打至濃稠。



3. 將麵粉均勻地篩入。輕輕拌入麵粉。

4. 加入溫水及雲尼拿香油，拌勻。



5. 把麵糊倒入餅盆內，立即放入焗爐約**20**分鐘。



6. 焗好後，將蛋糕放在涼餅架上冷卻。

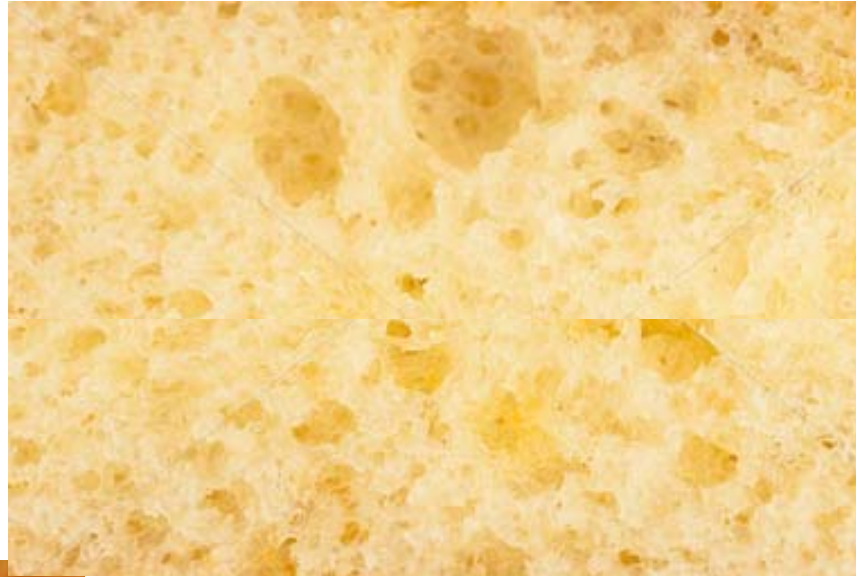


7. 灑上糖霜及用車厘子作裝飾。

測試蛋糕是否已熟的方法



試描述出蛋糕的**外觀**、**質感**和**味道**。



質感: 鬆軟、有彈性
外觀: 平滑、圓形
味道: 甜