

香蕉核果威士忌蛋糕

🕒 10 分鐘

👉 中等

配件

NESPRESSO 頂級咖啡膠囊
搭配推薦



材料

6 顆印度-印綴雅 (6 顆 x 40 毫升)
3 茶匙的奶泡
1 茶匙的薑汁糖漿

蛋糕準備:

150 克 + 1 塊軟化奶油
180 克的蔗糖
3 顆蛋
3 串香蕉
100 克的法式酸奶油 (crème fraîche) 或酸奶油
1 茶匙的蘇打粉
½ 茶匙的鹽
300 克的低筋(或半)全麥麵粉
50 克的燕麥
100 克的碎果仁

糖霜準備:

50 克的奶油
50 克的冰糖
100 毫升的威士忌

靈感



如何製作此款特調?

- 將烤箱預熱至180度C
- 接著把烤盤塗上一層奶油並放上烤盤紙
- 將軟化奶油及蔗糖均勻攪拌
- 邊攪拌邊依序加入雞蛋、香蕉泥、果仁、酸奶油、蘇打粉、鹽以及麵粉
- 持續均勻攪拌，接著將麵團倒入蛋糕煎鍋中
- 將蛋糕烤熱約40分鐘，接著將刀插入蛋糕中央並拿出，若刀子為乾淨的即可停止加熱
- 製作糖霜需先將奶油、冰糖及威士忌放入微波爐加熱10 秒鐘
- 蛋糕由烤箱取出後，請將糖霜均勻倒在蛋糕上方並待其冷卻
- 將沖煮好的印度-印綴雅咖啡(40 毫升) 倒入杯中接著加入糖漿及奶泡
- 將蛋糕與瑪奇朵咖啡同時出餐