



材料

15cm圆形1个份

奶油奶酪	100g
黄油	40g
牛奶	100g
蛋黄	2个
柠檬汁	1小勺
玉米淀粉	20g
蛋清	2个
细砂糖	45g

该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

松下 NN-DS591M
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油

总统
无盐黄油 200g

准备工作

- 所有食材提前10分钟放置在室温状态。
- 预热烤箱（170℃）。
- 准备隔水加热使用的水（70~80℃）。
- 在模具里铺好垫纸（垫纸的高度要超过模具1cm）。

制作方法

- 1 奶油奶酪与黄油放置在中打蛋盆内，隔水加热的状态下打发至软化，水温为60℃。
- 2 分3次加入牛奶，分别搅拌均匀。
- 3 从温水上取出后，加入蛋黄搅拌均匀，蛋清分离在小盆内备用。
- 4 中打蛋盆内继续添加柠檬汁，过筛入玉米淀粉后搅拌均匀。
- 5 用新蛋爪将小盆内的蛋清挑筋，打发出可以包裹住蛋爪的啤酒泡沫后加入一半细砂糖；待蛋清打发后加入剩下的细砂糖，打发至湿性发泡即可。
- 6 将小打蛋盆内的蛋白霜分两次加入到中打蛋盆，分别用『J』字型搅拌均匀。
- 7 将面糊倒入圆形模具，在桌上轻敲至表面平整即可。
- 8 入烤箱隔水烘烤（170℃ 40~45分钟）。