



## 材料

12cm 1个份

## 【蛋糕胚】

|                  |       |
|------------------|-------|
| 蛋液               | 80g   |
| 黑糖粉              | 35g   |
| 枫糖浆              | 15g   |
| 低筋面粉             | 45g   |
| ☆杏仁粉             | 30g   |
| Manner Blend 咖啡粉 | 1小勺   |
| 咖啡力娇酒            | 1/2大勺 |

棉花糖 30g

## 【焦糖黄油香蕉】

|        |       |
|--------|-------|
| 细砂糖    | 20g   |
| 水      | 1/2大勺 |
| 香蕉（去皮） | 125g  |
| 无盐黄油   | 60g   |
| 肉桂粉    | 少许    |

## 【装饰】

|                  |         |
|------------------|---------|
| 碧根果              | 12g     |
| Manner Blend 咖啡粉 | 1小勺     |
| 糖粉               | 2小勺     |
| 水                | 1/2小勺左右 |
| 冻干树莓             | 3颗      |

★Manner Blend 咖啡粉 1小勺约为2g

## 准备工作

- 准备12cm圆形纸膜1个。
- 将☆的粉类提前过筛2次。
- 蛋液、黄油放置在室温。
- 碧根果200°C烘烤12分钟后掰碎（不用预热烤箱）。
- 预热烤箱190°C。

## 制作方法

## 焦糖黄油香蕉

- 准备125g的香蕉。
- 在平底锅内放入细砂糖和水，中火加热至糖全体融化，静待上色至微黄，过程中不必过多搅拌。
- 放入所有香蕉，煎至双面上色（焦糖会持续上色），将香蕉切成小块整体翻动至裹上焦糖。
- 关火放入肉桂粉和黄油，使用余温融化即可。

## 蛋糕胚

- 中盆内倒入蛋液，筛入黑糖粉后搅拌均匀，隔水（70~80°C的水温）加热打发至丝带状，加入枫糖浆搅拌均匀后，低速调整密度一分钟。
- 筛入粉类搅拌至剩余少许面粉的状态，加入焦糖黄油香蕉和咖啡力娇搅拌均匀。
- 倒入模具，排除空气后烘烤，190°C 18分钟。
- 确认烘烤完成后，在蛋糕表面摆放上棉花糖，边缘空出1cm，放入烤箱继续烘烤190°C 2分钟左右棉花糖上色即可。

## 装饰

- 稍稍散热后，在蛋糕表面摆放上掰碎的碧根果，淋上咖啡糖霜，装饰上冻干树莓和装饰插牌即可。