



### 材料

18cm 1个份

#### 【腌渍白桃】

草莓力娇酒	30g
柠檬汁	1小勺
白桃（罐头）	2个半颗

#### 【戚风卷】

蛋黄	2个
细砂糖	20g
色拉油	25g
水	20g
★蜜桃力娇酒	1小勺
低筋面粉	45g

蛋清	2个
细砂糖	25g
色素（粉色）	适量

#### 【糖水】

白桃罐头糖水	20g
蜜桃力娇酒	10g

#### 【蜜桃酸奶奶油】

鲜奶油	160g
原味酸奶	50g
细砂糖	25g
柠檬汁	1小勺
蜜桃力娇酒	1小勺

开心果碎（装饰用）……适量

※ 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

鲜奶油



总统  
淡奶油 1L

### 准备工作

- 准备 20 × 22cm 纸膜。
- 将戚风卷材料置于室温，a 部分进行混合。
- 预热烤箱（180℃）。
- 白桃除去水分，切成 1.5cm 的块状。
- 糖水混合备用。
- 将圣安娜裱花嘴装入裱花袋。

### 制作方法

#### 腌渍白桃

- 1 将草莓力娇酒放入耐热容器，不用盖保鲜膜，微波加热（500w1分钟左右）。
- 2 在加热好的草莓力娇酒中加入柠檬汁搅拌均匀，之后放入切好的白桃腌渍（30分钟~）。
- 3 使用之前将糖浆滤除即可。

#### 戚风卷

- 1 将蛋清和蛋黄分开。蛋黄在中盆里打散后加细砂糖打发至发白。
- 2 打发好的蛋黄中加入色拉油，低速搅拌均匀。
- 3 将★分2次加入，手动搅拌均匀。
- 4 筛入低筋面粉，滴入适量色素，搅拌至颜色均匀没有结块。
- 5 制作蛋白霜。蛋清挑筋，打至啤酒泡沫后加入1/2的细砂糖，打发至弯角状后加入剩余白糖打至直立尖角，加入色素，低速调整密度。
- 6 将1/3的蛋白霜加入拌匀的④中，充分搅拌后倒回剩余蛋白霜中，搅拌至顺滑。
- 7 将面糊倒入纸模中，刮平排气后烘烤。（180℃ 12~13分钟）
- 8 烤好后确认烘烤程度，盖上保鲜膜防止变干燥。

#### 蜜桃酸奶奶油

- 1 将酸奶和细砂糖搅打均匀后，分2~3次加入鲜奶油，打至7~8分发，加入柠檬汁和蜜桃力娇酒。
- 2 取出1/4的蜜桃酸奶奶油放入裱花袋中，留作装饰时使用。剩余的奶油用在蛋糕卷中。

#### 组装

- 1 将烘烤好的戚风卷连着保鲜膜一起翻过来，揭去烘焙纸。盖上新的烘焙纸再次翻过来后揭去保鲜膜。
- 2 用锯齿刀切出1cm的斜边，涂抹糖水。放上蜜桃酸奶奶油，刮片将奶油刮平，最上端1cm不要涂到奶油。
- 3 将滤掉水分的白桃粒均匀铺上。利用烘焙纸将蛋糕胚卷起，接缝处朝下放入冰箱冷藏。

#### 装饰

- 1 蛋糕卷的两端用锯齿刀切整齐，装饰用奶油挤在蛋糕上面，撒上切碎的开心果即可。