# 枣泥蛋糕

## 材料准备

1. 主料：蛋黄 4个(约80克）、红糖（蛋黄用） 20克、蜂蜜 20克、蛋白 4个（约160克）、红糖（蛋白用） 60克、低筋面粉 120克、小苏打 2克、无味植物油（如玉米油） 50克、枣泥 160克、核桃碎 90克

## 制作步骤

①蛋黄放容器内，加红糖隔热水加热。加红糖后要立刻用打蛋器打散，防止蛋黄结块。搅至红糖完全融化，成细致的蛋黄糊。

②将盆从热水中取出，继续搅至颜色变浅变稠，即呈乳化状。

③加入蜂蜜，枣泥，搅打均匀。

④蛋白用打蛋器打发。红糖分三次加入蛋白，打至蛋白能拉出微弯尖峰，接近干性发泡。

⑤取1/3量蛋白霜加入到步骤4的枣泥蛋黄糊中，快速翻拌均匀。再加1/3量的蛋白霜，快速拌匀。

⑥将步骤5拌好的蛋糊倒进剩余的蛋白霜里，用刮刀迅速起底拌匀。

⑦低筋面粉+小苏打 混和均匀，筛入1/2量到枣泥蛋糊中，快速拌均匀。将剩余粉料筛入，同样迅速拌匀。

⑧盛少量蛋糊放入预先称量好的玉米油中，刮刀快速切拌，基本混匀就可以。

⑨将蛋油糊倒入到枣泥蛋糊中，基本拌匀，加入核桃碎，继续快速翻拌均匀。

⑩将蛋糊倒入铺好油纸的模具中，用刮板将表面抹平，震模。

预热好的烤箱，170℃ 20-25分钟。牙签插入无蛋糕体带出即可。