# 香芋奶油盒子蛋糕

## 材料准备

蛋糕体：

鸡蛋 3个（比较小）、白糖 、蛋白25g、蛋黄10g、牛奶 20g、玉米油 15g、低筋面粉 30g

奶油： 200g、糖20g

香芋泥： 荔浦芋头160g 紫薯20g(可不加，为了颜色好看）、炼乳5-10g、 牛奶45g、糖25g

## 制作步骤

①把芋头和紫薯切块上锅蒸熟，然后去准备蛋糕。

②简单的戚风蛋糕片，蛋白蛋清分离，蛋黄依次加入上面写的白糖，玉米油，牛奶，低粉。然后再加白糖打发蛋白。

③分三次混合均匀，放入28\*28的烤盘，铺油纸，如果是别的大小的烤盘要自己更改一下烘烤时间和温度，我是175度，十四分钟。

④蛋糕片切好后，芋头也正蒸熟了，用一个大勺子或者是工具把它压扁，倒入白糖混合，再倒入牛奶和炼乳，混合均匀备用。

⑤打发奶油大家都会吧，打至不会流动的状态就可以了！可以在奶油里放一点点0.5g左右的盐，我不会做什么蛋糕奶油里都喜欢放一盐，觉得不那么腻，不要多 ，拇指和食指捏一点点就好。（这可不是奥利奥咸奶油）

⑥把香芋泥和奶油放倒裱花袋中，拿出来准备好的容器，先放一片蛋糕，再挤一层香芋泥，三盒自己要把握好量，平均分配香芋，不然到最后剩下来好多，或者是不够了。然后再挤上一层奶油，然后再铺一层蛋糕，最后再在上面挤上白色的奶油球球。