# 提拉米苏

## 材料准备

1. 手指饼干部分：鸡蛋2g100g、细砂糖60g(30g加入蛋白，30g加入蛋黄)、低筋面粉60g
2. 慕斯部分：马斯卡彭芝士250g、蛋黄3个、细砂糖70g、清水60g、淡奶油120g、吉利丁片2片10g、kahlua咖啡酒200g

## 制作步骤

①吉利丁片剪小片用冰水泡软（要用可以喝的水，不可以用自来水），如用的冷水放进冰箱冷藏

②细砂糖加水中小火煮沸，煮开后用中小火煮2min保持沸腾状态

③蛋黄用打蛋器打发变白，体积大概膨胀至两倍大，滴落纹路会消失

④糖水加入蛋黄糊打发，开动打蛋器一档一边搅打一边倒糖水，糖水完全倒入以后开高速打发，直至蛋黄糊冷却，大概5-10min

⑤泡软的吉利丁片沥去多余的水分，然后隔水融化吉利丁片

⑥吉利丁倒入蛋黄糊，同糖水的方法，用打蛋器辅助

⑦马斯卡彭芝士搅拌顺滑

⑧一半的蛋黄糊倒入马斯卡彭芝士中，转动蛋盆配合压拌的手法，混匀后再倒回剩余的蛋黄糊里面，用翻拌的手法直至混合均匀

⑨打发淡奶油至5成发（出现纹路仍会滴落，滴落后慢慢消失），倒入芝士糊中用翻拌的手法拌匀