# 盒子蛋糕

## 材料准备

1、戚风蛋糕胚：玉米油40g、纯牛奶45g、细砂糖50g、低筋面粉50g、蛋黄3个（约55g）、蛋清3个(约105g)、可可粉15g(原味蛋糕胚则不放)

2、夹心部分：淡奶油300g、糖25g、奥利奥90g(30g混入奶油中，60g铺在奶油上)、盐1.5g

## 制作步骤

蛋糕体部分：

①烤箱上下火170℃预热

②分离蛋黄和蛋清

③玉米油和纯牛奶放入蛋黄中备用，包裹住蛋黄防止结皮

④细砂糖分两次加入蛋清中打发，打蛋器高速将蛋清打发至粗泡加入一半的细砂糖打发至变白，泡沫变细腻，蛋白霜纹路不消失，打蛋器转为低速，边缘不均匀的地方用打蛋器打进去，直至把蛋白霜打发至湿性发泡与硬性发泡之间

⑤蛋黄液体混匀，打蛋器一档

⑥低筋面粉过筛加入蛋黄糊，打蛋器一档将面粉混合均匀，混合到没有干粉就停止，避免搅拌过度，防止面粉起筋，不均匀的地方用刮刀刮一下，抄一下底部，然后开动打蛋器搅打两圈

⑦蛋白霜加入蛋黄糊中拌匀

⑧蛋黄糊倒回蛋白霜中拌匀

⑨蛋糕糊倒入铺有油布的烤盘中，距离烤盘一定高度倒蛋糕糊，轻摔烤盘，消除部分泡沫

⑩烤箱上下火170，中层20min，蛋糕片表面形成金黄色出炉

夹心部分：

①混入奶油中的30g奥利奥完全敲碎

②将盐和细砂糖加入淡奶油中打发，奶油打成7分后加入奥利奥碎，再打两下至9分