

巧克力杯子蛋糕&維也納咖啡

🕒 15 分鐘

🍳 中等

配件

烤箱

混合器

Glass Espresso咖啡杯

CitiZ Espresso Spoon咖啡匙



NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

維也納咖啡材料：

Roma 羅瑪

熱牛奶

香草風味糖漿

打發鮮奶油

巧克力碎片

巧克力杯子蛋糕材料：

50克黑巧克力

80克奶油

蛋

125克糖

75克蜂蜜

80克杏仁

120克純麵粉

20克可可粉

發酵粉

120鮮奶油

鮮奶油材料

100克軟黃奶油

如何製作此款特調？

● 巧克力杯子蛋糕作法：

- 在鍋子裡融化巧克力和奶油
- 將蛋、糖和蜂蜜一起攪拌均勻直到混合物的體積變成兩倍大，顏色逐漸變成白色
- 加入杏仁、麵粉、可可粉、發酵粉、鮮奶油和一開始打好的巧克力/奶油混合物
- 將所有材料混合均勻，倒入杯子蛋糕模組中烘烤20-25分鐘
- 之後，將烤好的蛋糕體從烤箱中拿出來並放涼

● 鮮奶油做法：

- 將奶油、糖霜和泡泡糖風味糖漿混合攪拌直至表面平滑
- 將鮮奶油裝進擠花袋裡面，擠花裝飾杯子蛋糕

● 維也納咖啡作法：

- 將香草風味糖漿加入玻璃杯中
- 調製兩份義式頂級濃縮咖啡(2*40毫升) 並加入玻璃杯中
- 加入奶泡、打發鮮奶油，並撒上巧克力米點綴即可完成

200克糖霜

泡泡糖風味糖漿

靈感

