

橙汁戚风蛋糕

@圣洁（活水福音教会, Naperville IL）

这蛋糕分两部分，分在两个容器里准备：

1. 第一个容器，放进面糊的材料：

蛋黄 5 个

糖 15g（若橙汁甜度高，糖可再少一点）

油 40g

橙汁 50 g

低筋面粉 90g，过筛

按着次序，搅拌均匀

2. 第二个容器，洗净无油，可以先放进冰柜冷透了。蛋白全部一起放入容器内，柠檬汁和糖分三成或四分，每次一分柠檬汁一分糖，一边打一边陆续加入，按着次序分次打到蛋白成固体状。

蛋白 5 个

柠檬汁 1 小匙

糖 60g

3. 等到蛋白打好，将蛋黄糊和蛋白霜逐次混合均匀，切忌过度搅拌，此时应会看到很多气泡。

4. 烤箱预热 320 度，混合好的面糊应刚好放进一个 8 吋中空的模型中。



变化组合：

— 没有橙汁，可用牛奶代替，糖则多 5g。

— 没有柠檬汁，可以用白醋或 cream of tartar 粉代替。

— 绿茶口味，可用一汤匙的绿茶粉和面粉一起过筛后，再和入蛋黄糊中，橙汁则用牛奶代替。

温馨提示：

— 以中空烤模、可以脱底的为佳。

— 烤模不要先抹油。

— 我通常烤三倍，一与个 10 吋，一个 8 吋，一个 6 吋，一起烤。

— 用打蛋器打会快很多，stand mixer 会更方便，好像有帮手一样。

注：1 大匙 = 15 毫升 = 1 Tablespoon

1 小匙 = 5 毫升 = 1 Teaspoon

1 杯 = 240 毫升

