

抹茶蛋糕

@李薇（紫罗兰迷），南康州华人基督教会, Wilton, CT

用料: (材料、工具见图，可做2层9吋圆形蛋糕)

1. 低筋面粉 (Cake Flour) 165 克
2. 鸡蛋 6 个 (一定要室温才可以)
3. 糖 120 克 (分成 2 份: 90 克、30 克)
4. 绿茶粉 2 大匙 (加些许热水和匀、放凉待用)
5. 玉米油 90 ml、水 60 ml
6. 1 小匙朗姆酒或香草精 (vanilla extract)
7. 2 小匙泡打粉 (baking powder)
8. 1 小匙塔塔粉或白醋

做法:

1. 烤盘四周抹油，底部不要抹 (烤好后需要倒扣放凉，如果底部抹油就会掉下来)，或者用烤盘油纸 (parchment paper) 贴在周围。
2. 烤箱预热至华氏 350 度。
3. 蛋黄、蛋白分开，蛋白容器一定要无水无油。
4. 蛋黄、90 克白糖，用打蛋器打匀，再加入油打均匀，再加酒、绿茶粉、水，将低筋面粉和泡打粉过筛，加入蛋黄糊中，轻轻拌匀待用。
5. 将塔塔粉或醋放入蛋白中，高速打发 (若用电动搅拌器会比较容易及快速)，白糖 30 克分三次加入蛋白中，至蛋白成硬性发泡，尖儿挺立不会塌。
6. 先舀出 1/3 蛋白放入拌好的绿茶蛋黄糊中拌匀，再倒入剩下的 2/3 蛋白糊中，从底部往上切拌均匀，放入烤盘中，入烤箱前震一下释放多余气泡。
7. 放入烤箱烤约 30 分 (牙签或叉子插入拿出，表面干净即蛋糕已烤好)，烤好出炉后再震一下，之后立即倒扣 (如果有晾饼干的铁架最好，若没有，也可找两个大碗扣过来当支架，如图)，放凉即可切块享用。蛋糕微甜，有绿茶的清香，细腻柔软，入口即化。

