

# 核桃蛋奶酒磅蛋糕



蛋奶酒 (Eggnog) · 有人也將它稱為蛋酒或者甜蛋酒，是歐美地區聖誕節期間必備的一種飲料。它起源於英國，蛋奶酒有節日的來臨，冬季的暖意等象徵。而且這種飲料也可以治療感冒，可謂是在英國寒冷冬季裏「最體貼」的保暖飲品之一了。將蛋奶酒加入到磅蛋糕中，綿密口感中又多了酒香的層次，非常適合悠閒放鬆的下午茶時光。

## 蛋奶酒製作 (配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調)

全蛋液	白砂糖	鹽	鮮奶	鮮奶油	白蘭地酒
150g	80g	1/4 小匙	250ml	150ml	100ml

將 EZ egg 冷藏全蛋液、白砂糖和鹽移入攪拌缸內，攪拌打發至澎High並呈淡乳色即可。再將鮮奶與鮮奶油以中小火煮至即將沸騰移開火源，待 2~3 分鐘後，慢慢加入攪拌缸內攪拌均勻後，倒入剛剛使用的鍋中移至爐火上，以最小火加熱，過程需持續攪拌，煮至呈現濃稠狀 (以溫度計測量達 71~72°C) 即可關火，加入白蘭地酒拌勻，取濾網過濾並裝入乾燥密封瓶裝瓶，儲放冰箱冷藏 6 小時以上即可。



## 蛋糕製作

全蛋液	白砂糖	蛋奶酒	無鹽奶油	核桃	低筋麵粉	泡打粉	鹽
150g	150g	150ml	160g	100g	180g	1 茶匙	1/2 茶匙

烤箱設定 170°C 預熱。烤盤上鋪烘焙紙並將核桃放上，送入烤箱烘烤約 10 分鐘後取出冷卻切碎備用。烤箱溫度提高至 180°C 預熱。備咕咕霍夫烤模 (或 8 吋圓烤模) 內面薄薄抹上奶油後取一小把麵粉撒上，輕拍並朝全立面均勻轉動，讓麵粉能均勻沾附於奶油薄膜上。

無鹽奶油 (室溫軟化) 與細糖拌入攪拌缸，啟動攪拌器攪打至呈現如羽毛般後，將 EZ egg 冷藏全蛋液以小量分批加入打均勻。加入蛋奶酒拌勻，將過篩的麵粉及泡打粉與鹽拌入，攪拌至均勻成光滑狀，加入核桃碎再拌勻，即完成蛋糕麵糊。蛋糕麵糊倒入烤模中，讓全角落皆平均分布，桌面上輕敲，可以去除蛋糕麵糊內過大的氣泡。將烤模移入已預熱的烤箱中，烘焙時間設定為 50~60 分鐘。烘烤完成時，以筷子從蛋糕中間戳入並立即拔出，只要筷子上乾淨無沾附膏狀物，即表示蛋糕已烤熟，將烤熟蛋糕同烤模移至架上，靜置 10~15 分鐘後，脫模取出蛋糕，置放架上冷卻，灑上糖粉即完成。

