

檸檬奶酪蛋白霜



下午茶時間總想來片手工餅乾，想自己動手做又怕麻煩，快來試試簡單易上手的蛋白霜餅乾。蛋白霜餅乾是西方下午茶常見的小點心，雪白亮眼的外觀及簡單純粹的美味是其迷人之處，因為做法非常簡單且送禮自用兩相宜，因此可謂家家戶戶必備的甜點之一。

蛋白霜餅乾（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）



蛋白液	砂糖
240g	200g

將 EZ egg 冷藏蛋白液打發至起大泡沫，再邊打發邊加入糖（分 3~4 次），以高速將蛋白打發至乾性發泡（即打蛋器舉起，蛋白霜尾端不會下垂）。將打發蛋白霜裝入擠花袋或塑膠袋（袋尾剪一小洞）備用。

烤箱預熱 100 度，烤盤鋪上烘焙紙。將蛋白霜擠在烘焙紙上，可隨喜好調整大小形狀。放入烤箱烘烤 100 分鐘，置涼後即可食用。

檸檬奶酪蛋白霜

蛋白液	塔塔粉	水	全蛋液	牛奶	玉米粉	無鹽奶油
120g	1/4 茶匙	60ml	200g	375ml	50g	80g
糖粉	消化餅	無鹽奶油	糖粉	黃檸檬汁	黃檸檬皮	
200g	10 片	100g	220g	160g	30g	

將消化餅透明耐熱塑膠袋內壓碎，呈粗粉粒狀態。準備一小鍋加入奶油，以小火加熱直到融化。倒入壓碎的消化餅中充分混合。均勻壓平於一淺派盤模型，放入冰箱冷藏至少 1 小時備用。

倒入牛奶 250ml 與糖粉於加熱鍋中，以中小火加熱並攪拌至糖完全溶解，蓋鍋煮沸即可離火。將玉米粉與剩下的牛奶倒於碗中，混合均勻。然後將剛剛煮沸牛奶倒入，加入奶油攪拌至融化。再加入檸檬汁、檸檬皮與 EZ egg 冷藏全蛋液持續攪拌約 5 分鐘，直到呈現濃稠狀態。倒入派皮內，稍微抹平，放入冰箱冷藏 2 小時即完成。

接著製作蛋白霜，先倒入糖粉、水和塔塔粉，以中火加熱均勻混合。蓋鍋煮沸後轉小火繼續煮 3 分鐘，加入 EZ egg 冷藏蛋白液攪拌，直到呈現帶有光澤峰挺狀的蛋白霜。3.將蛋白霜在檸檬奶酪上隨意塑形，使用瓦斯噴槍，於蛋白霜峰角處，燒炙出焦糖色澤。