



## 香煎蜜桃疏乎厘

夏天是多種水果當造之時，8-9月更是日本蜜桃最為水嫩多汁的時節，坊間甜品店都在此時推出日本蜜桃千層蛋糕、蜜桃撻，以及今次介紹的蜜桃梳乎厘。用焦香的蜜桃帶出香濃的果味，做好後要即焗即食，否則就會慢慢塌下！蜜桃梳乎厘除咗可以騙like外，充滿空氣感的蓬鬆口感也是一流！



### 吉士醬 做法：

1. 蛋黃與糖攪拌至後者溶化，加入粟米粉攪拌均勻。
2. 牛奶放入煲內煮至冒煙，慢慢倒入蛋黃漿內，期間不停攪拌。
3. 所有材料倒回煲內再煮，期間不停攪拌至由液體變成冒泡。
4. 拿出用保鮮紙包裹好待冷備用。

### 材料：

蜜桃 (一開四去核)	1個
蛋白	125克
糖	15克
牛油	10克
柚子精華	5克
青檸皮碎	1/2個
黃檸皮碎	1/2個

### 吉士醬 (Pastry Cream)

#### 材料：

牛奶	120毫升
蛋黃	2隻
糖	15克
粟米粉	12克

### 做法：

1. 蜜桃用牛油煎香至兩面焦黃，拿出壓碎備用。
2. 吉士醬與煎香蜜桃、青檸皮碎、黃檸皮碎、柚子精華混合打滑。
3. 蛋白放入煲內，慢慢打發至挺身。
4. 打好蛋白拿1/3放入吉士醬攪拌均勻，再將餘下蛋白倒入，輕手拌勻。
5. 疏乎厘焗盅內均勻塗滿牛油溶液，沾上砂糖。
6. 將蛋白卡士達醬倒入至平口。
7. 放入已預熱350焗爐焗15分鐘。
8. 疏乎厘冒盅後轉400度上火焗至表面金黃。
9. 拿出灑上糖霜即可趁熱享用。