

法國可麗餅 / 千層蛋糕

材料

暖水	半杯
鮮奶	一杯
大雞蛋	四隻
無鹽牛油 (溶化)	四湯匙
麵粉	一杯
砂糖	兩湯匙
鹽	少許

鮮奶油

高奶脂鮮奶油 (冷藏) (heavy whipping cream)	一杯
糖霜 (icing sugar)	兩湯匙
或	
即用氣壓式冷凍鮮奶油	一支

做法

- (1) 先將攪拌機內的碗和拂放進冰櫃 (freezer) 雪二十分鐘；
- (2) 將以上的材料順序放在攪拌機內攪勻 - 暖水，鮮奶，雞蛋，牛油，麵粉，砂糖，鹽；
- (3) 然後將攪好的麵漿放在一個大碗內備用；
- (4) 將少許牛油放在消熱好的平底鑊上 (約九寸)，用中火將牛油煮熟後，塗均鑊面；
- (5) 再將大約三湯匙的麵漿放入平底鍋 (或足夠份量覆蓋鑊面)；
- (6) 煎約 30 秒至金黃色，然後反轉再煎 30 秒；
- (7) 取出後放在一個清潔的平面上待冷卻；
- (8) 如是者將所有麵漿都煎好後，逐一分別放好，不可重疊，直至所有薄餅都冷卻至室溫；
- (9) 將預先冷藏過的高奶脂鮮奶油和糖霜放入已經冰過二十分鐘的攪拌機碗內，裝上拂，用高速打一分鐘便成鮮奶油；
- (10) 先取一塊薄餅，上面塗一層薄薄的鮮奶油，再蓋上另一塊薄餅，在上面塗一層薄薄的鮮奶油，如是者一層一層疊上，直至所有薄餅都鋪好了；
- (11) 在最後一塊薄餅上隨意加一些喜愛的水果做裝飾亦可。

小貼士: (1) 做鮮奶油必須在低溫下攪拌才有好效果；如果想簡單，直接買已做好的氣壓裝冷凍鮮奶油便可；(2) 只需要在煎第一塊薄餅時放牛油，煎其他的不需要重新放牛油，因為麵漿裏已有牛油。

