

材 料

【紅茶忌廉】

忌廉 500g
紅茶茶包 5包
忌廉芝士 50g
砂糖 50g

【裝飾】

紅茶茶葉 適量
迷迭香 適量

【黃糖蛋皮】

高筋麵粉 60g
低筋麵粉 60g
黃糖 50g
雞蛋 2隻
牛奶 360g
無鹽牛油 25g



事前準備

- 將低筋麵粉及高筋麵粉混合，過篩一次備用。
- 預備電磁爐和一個直徑16cm的平底鍋。

製作方法

【紅茶忌廉】

- 1 將忌廉和紅茶茶包放進鍋裡慢火煮5分鐘後關火，按壓茶包直至茶包完全出味。將完成的紅茶忌廉放入冰箱冷卻20分鐘。
- 2 取出紅茶忌廉，用電動打蛋器打發至稠身，放進雪櫃備用。

【黃糖蛋糕】

- 1 將麵粉倒進攪拌盤，用手動打蛋器攪拌均勻，加入黃糖和雞蛋混合打發至粘稠的麵糊狀態。
- 2 將牛奶分3次加入麵糊混合，加入已融化的牛油，攪拌均勻。
- 3 預熱平底鍋後在鍋面抹上牛油。
- 4 把火力調校至中火，加入適量麵糊。一面煎至熟透後底面翻轉再煎10秒，完成16塊薄餅後，平鋪在碟上。

【組合】

- 1 預備一個蛋糕轉盤，放上一片薄餅，再塗上一層紅茶忌廉，之後再疊上一片薄餅和紅茶忌廉，重複此步驟直至用完所有薄餅。
- 2 在蛋糕表面塗上紅茶忌廉，根據個人喜好鋪上迷迭香，撒上紅茶茶葉裝飾。

面膜銷量No. 1 品牌*Fresh提倡根據每人每天不同的肌膚渴求，隨心選擇不同的面膜組合，為肌膚提供不同的護膚功效。為了讓護膚進一步加入生活的美味質感，Fresh 聯同國際超人氣烹飪教室ABC Cooking Studio，以Fresh面膜系列的黃糖滋潤亮采面膜配合紅茶瞬間修護面膜為靈感，將黃糖及紅茶入饌，設計出黃糖紅茶千層蛋糕，交織出美味與感官的柔滑甜蜜享受，於愉悅烹飪體驗同時掌握Fresh 專屬 Binge Masking面膜搭配。

*資料來源: BEAUTÉ RESEARCH 香港主要專櫃品牌銷售報告2013-2017，連續5年面膜銷量No.1品牌。

