

Bánh bông lan Phú Sĩ - tạm dịch Fuji Mountain Sponge Cake (sưu tầm)



- Lúc nghe tên bánh này tớ cứ tưởng bánh có xuất xứ từ đất nước Hoa anh đào, ai nêh tìm hiểu mới biết bánh này thuần Việt Nam luôn. Chỉ vì bánh có màu xanh đặc trưng như núi, lại còn rải rắc dừa như tuyết nên nhìn như ngọn núi tuyết Phú Sĩ bên Nhật, thế là bánh mang tên "lạ lùng" như thế!

- Ngoài tiệm họ bán bánh này nhỏ như cái chén, ăn như thế thì đỡ ngán hơn. Nhưng vì tớ làm còn chia chác nên làm cả cái to đổ vào tô sứ lớn thế này cho tiện luôn.

-----//-----

Nguyên liệu :

a/ Bánh:

- 4 trứng gà
- 160g bột mì
- 150g đường
- 40g sữa tươi
- 40g dầu ăn
- 1/3 muỗng cafe bột nở/baking powder

b/ Kem lá dứa:

- 2 trứng gà
- 100g bột mì đa dụng

- 100g bơ lạt
- 150g đường cát
- 200g nước cốt lá dứa
- 200g nước cốt dứa
- 50g dứa bào để rắc trên mặt bánh

Cách làm :

a/ Bánh :

- Như làm bánh bông lan căn bản, nhưng đổ hỗn hợp bột bánh vào khuôn lòng máng có quét lớp dầu ăn (thau inox, tô sứ to...)

- Hấp bánh trong khoảng 25 phút là bánh chín. Trong quá trình hấp có mở nắp xả hơi 2-3 lần (mở nắp nhanh và đóng lại liền).

- Bánh chín róc bánh ra là cắt thành 2-3 lớp mỏng.

b/ Kem : bánh đã sẵn sàng mới bắt đầu làm kem

- Trộn đều bột mì + trứng + đường + nước lá dứa + nước cốt dứa, sau đó lọc lại qua rây.

- Cho hỗn hợp trên lên bếp lửa vừa, khuấy đều đến khi hơi sền sệt thì cho bơ vào khuấy nhanh tay cho tan đều, sau cùng hỗn hợp hơi sệt thì tắt bếp.

c/ Trang trí :

- Đặt lớp bánh bông lan bên dưới, phết lớp kem trên mặt, cứ thế cho tới lớp cuối cùng là lớp kem phủ hết cả bánh. Dùng cây vét bột để dàn kem phủ mịn đều khắp bánh.

- Sau đó rắc dứa nạo (đã hấp 10 phút để giữ được lâu) lên khắp bánh và cho vào tủ lạnh để kem dẻo hơn sau khi nguội.