

各位老铁们好，相信很多人对巧克力奶油蛋糕的做法大全都不是特别的了解，因此呢，今天就来为大家分享下关于巧克力奶油蛋糕的做法大全以及巧克力奶油蛋糕的做法大全窍门的问题知识，还望可以帮助大家，解决大家的一些困惑，下面一起来看看吧！

## 本文目录

1. [小汽车奶油蛋糕最正宗的做法](#)
2. [巧克力蛋糕和奶油蛋糕有什么区别](#)
3. [彩虹奶油蛋糕怎么做](#)
4. [白巧克力蛋糕好还是动物奶油蛋糕好](#)

## 小汽车奶油蛋糕最正宗的做法

### 烹饪步骤

#### 步骤1

准备好一个八寸的圆形戚风蛋糕

#### 步骤2

把八寸蛋糕分成车顶和车身，把车身分成两层，加奶油和水果！再把外形抹好！

#### 步骤3

把车窗，轮子和其他部件用牙签大概画出来！其余部分用裱花嘴挤满！我用的是正的中号八齿花嘴。

#### 步骤4

奶油打发好以后一定要放冷藏室冷藏，这样才不会导致变老或是化水。取一些放几滴色素，我用的是惠尔通蓝色。

#### 步骤5

用巧克力画上车窗和嘴巴。奥利奥饼干做成轮子！

#### 步骤6

完成了！可爱吧！

### 小贴士

夏天温度高，要在温度19°C左右的空调房打发会比较成功哦！最后还要加一盆碎冰打发更好！

### 巧克力蛋糕和奶油蛋糕有什么区别

区别就是蛋糕里面加入了巧克力酱或者是加入了可可粉，一般的奶油蛋糕蛋糕坯是原味的，然后上面抹上奶油做上各种的造型就是奶油蛋糕，而巧克力蛋糕的制作比一般的你奶油蛋糕复杂一些，首先蛋糕胚里就要添加可可粉，整个蛋糕烤出来就是巧克力色，而涂抹也不仅限于奶油还有巧克力酱，制作也稍显复杂价格也要比普通的奶油蛋糕贵一些！

### 彩虹奶油蛋糕怎么做

材料：6寸活底模，分量6-8人份，烤箱中层170度,8-10分钟蛋糕片：（一共7片蛋糕，所以材料都乘以7）鸡蛋1个，低筋面粉30克，白糖20克，无味色拉油或者无盐黄油8克；装饰：淡奶油500ML，白巧克力300克，MM巧克力豆一包；

步骤：准备工作：白巧克力先隔水融化后倒入一个盘子直到冷却凝固。奶油要冷藏至少一夜，否则不易打发；

1，鸡蛋和糖粉一起隔热水用打蛋器高速打发15分钟，直到表面形成纹路且不会消失；

2，鸡蛋打发完成后加入果味使用色素，第一次使用色素，不知道比例该怎么分配，所以我边搅拌边加，直到颜色合适为止；

3，面粉过筛后加入蛋糊翻拌均匀；

4，最后加入色拉油或者黄油翻拌均匀，蛋糕糊就算完成了；

5，模具内涂上黄油，方便烤好后脱模，然后倒入蛋糕糊，用力扣掉里面的大泡；

6，烤箱170度预热10分钟。入烤箱中层烤8-10分钟，后期注意观察，用竹签插入再拔出发现没有沾到面糊就算烤熟了。因为蛋糕片很薄，所以很容易烤糊，必须注意观

## 白巧克力蛋糕好还是动物奶油蛋糕好

动物奶油更好，动物奶油的价格会更贵一点，而且它制作出来的奶油蛋糕比较可口，不油腻。白巧克力蛋糕里面大多数都是可可脂，吃了容易发胖。

OK，本文到此结束，希望对大家有所帮助。