

經典

甜品

士多啤梨芝士蛋糕

芝士蛋糕是甜品瑰寶，而且做法簡單，容易掌握。今期「吾家廚房」為大家介紹零失敗的士多啤梨芝士蛋糕食譜，只要跟著簡單步驟，即可化身甜品師傅，造出美味的經典甜品。

芝士蛋糕餡料

材料

忌廉芝士	1 公斤	全蛋	250 克
糖	200 克	鮮忌廉	70 克
蛋黃	40 克	低筋麵粉	50 克

做法

1. 預熱焗爐至攝氏 100 度
2. 用電動打蛋器打發忌廉芝士和糖至幼滑
3. 加入蛋黃和蛋輕輕攪勻，之後順序加入鮮忌廉和低筋麵粉攪勻
4. 將製成的蛋糕餡料倒入模的餅底上
5. 焗 90 至 105 分鐘
6. 取出於室溫降溫後，放入雪櫃 6 小時
7. 脫模後鋪上士多啤梨裝飾

芝士蛋糕餅底

材料

消化餅	1000 克
煮溶牛油	250 克

做法

1. 預熱焗爐至 180 度
2. 預備 7 吋蛋糕模，噴上一層油
3. 用攪拌機將消化餅打碎
4. 將消化餅碎混合煮溶牛油，放入蛋糕模底壓實
5. 放入預熱焗爐焗 10 分鐘後，取出冷卻

貼士

1. 忌廉芝士和蛋等材料需放於室溫使用，令蛋糕更幼滑
2. 使用電動打蛋器或廚師機，人手攪拌難以造出幼滑效果
3. 蛋糕模底部包一層錫紙，方便蛋糕脫模

食譜提供

馬會跑馬地會所
行政餅房總廚
Patrick Chew

