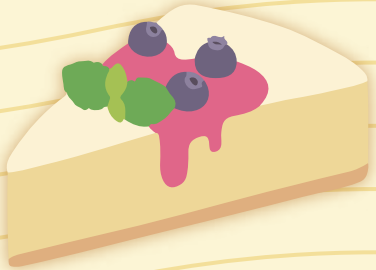
重乳酪蛋糕



重乳酪蛋糕

〇〔 事 前 工 作 〕〇

1. 請將奶油乳酪放置於室溫中，以利後續攪拌之進行。
2. 請取烤盤紙，並裁剪成與烤模底部大小一樣的尺寸備用。

內餡食材

1. 奶油乳酪 (cream cheese)	500g
2. 細砂糖	100g
3. 蛋	4個
4. 檸檬汁	兩大匙

塔皮食材

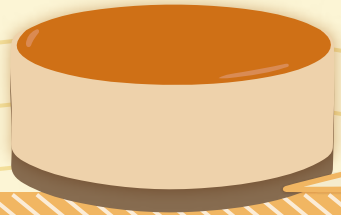
1. 消化餅	(八片)120g
2. 無鹽奶油	40g

需準備的器具

烘培紙、夾鏈袋、擀麵棍、鋼盆、刮刀、蛋糕模6吋、小型攪拌器（銘色）、卡式爐、小鍋子、鋼碗

親子文創 Greenkid

第一步驟



蛋糕底層

將消化餅放入鋼盆內，使用擀麵棍將其搗成碎屑狀。

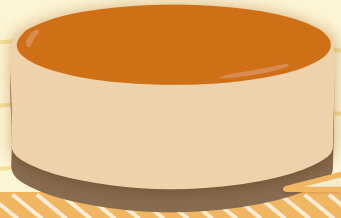
放入鋼盆中

搗碎消化餅

完成碎屑狀

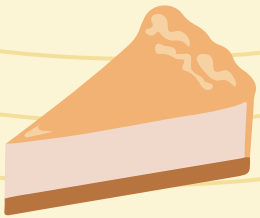
親子文創 Greenkid

第二步驟



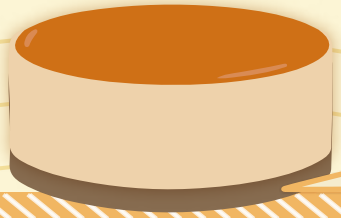
將切塊的無鹽奶油放置於鋼碗內，隔水加熱至液體狀。

隔水加熱
無鹽奶油



攪拌融化
成為液態狀

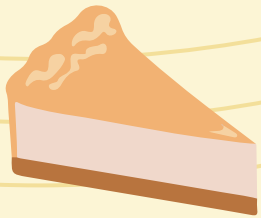
第三步驟



蛋糕底層

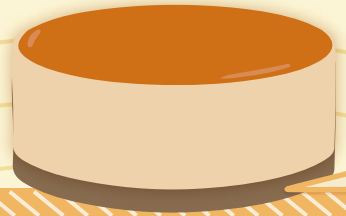
再將融化後的奶油與餅乾碎屑充分拌勻。

混合
餅乾碎屑與液態奶油



拌勻
完成如圖

第四步驟



先將烤盤紙鋪於蛋糕模上，倒入攪拌好的餅乾
碎屑均勻鋪在底層並用刮刀或湯匙按壓緊實。

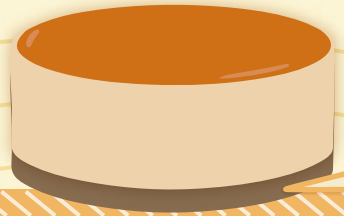
倒入
鋪好烘焙紙
的模具中

均勻鋪
餅乾碎屑
在底層

壓緊實
可使用杯底、
刮刀...等等

親子文創 Greenkid

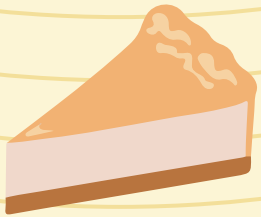
第五步驟



蛋糕底層

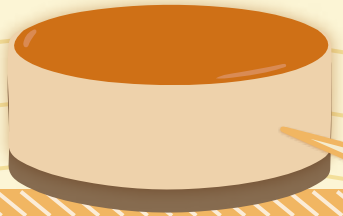
完成後，請放入冷藏備用。開始蛋糕內餡製作！

完成後
放入冰箱冷藏



大約
20分鐘

第一步驟



將烤箱預熱上下180度，將奶油乳酪放置到鋼盆內，用電動攪拌器(2倍速)略為攪拌後，再分3~4次加入細砂糖持續攪拌。

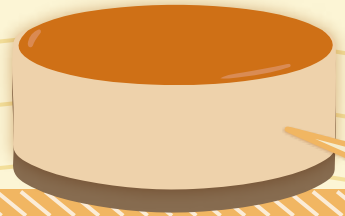
倒入奶油乳酪

電動攪拌器
2倍速
稍微攪拌

分3-4次
倒入細砂糖
持續攪拌

親子文創 Greenkid

第二步驟



將四顆蛋分3~4次慢慢加入攪拌均勻後備用。

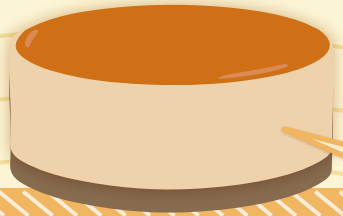
分3-4次
每次倒入一顆蛋

電動攪拌器
2倍速
混合均勻

攪拌完成
如圖

親子文創 Greenkid

第三步驟

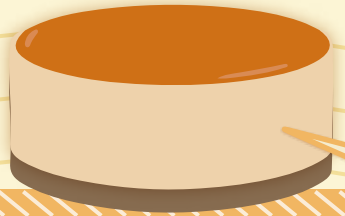


將檸檬對半切後榨汁，
在內餡中加入兩大匙的檸檬汁拌勻即可。

檸檬
對半切
榨汁

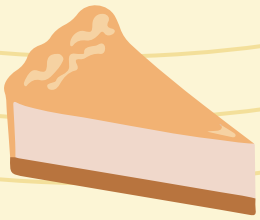
加入兩大匙到內餡中拌勻

第四步驟



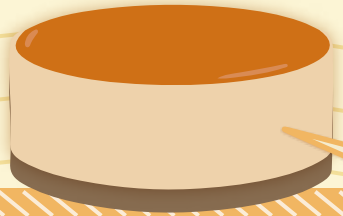
將攪拌後的奶油乳酪混合液利用細網過篩。

細網過篩
奶油乳酪混合液



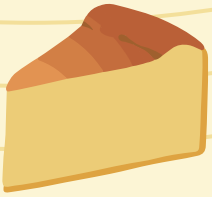
刮刀攪拌
使順利過篩

第五步驟



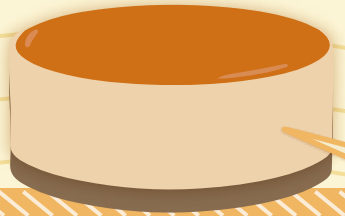
從冷藏中取出蛋糕模，慢慢倒入混合液至7~8分滿。

倒入
混合液至蛋糕模中



平整表面
完成如圖

第六步驟

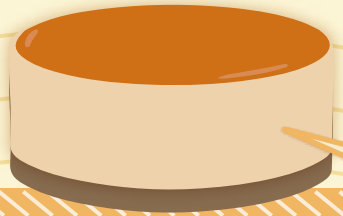


因為採取隔水烘焙法(水浴烘焙法→半蒸烤)，烤盤內會注入約0.5~1公分的水，須將蛋糕模底部包覆錫箔紙後再放置在烤盤上，以防水跑入蛋糕模內。

▲包覆錫箔紙於蛋糕模外圍

▲放置水中完成如圖

第七步驟



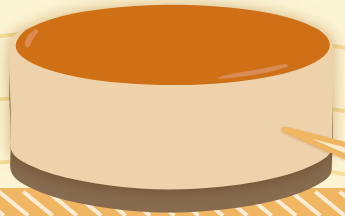
請特別注意須將蛋糕放置於烤箱底層，進行烘烤。
烘烤時間大約40分鐘，待表面烘烤至金黃色時即可出爐。

移除
烤箱上方鐵網

放置
蛋糕模在最低層

完成
如圖

第八步驟



出爐後，請放置於鐵架上自然冷卻，即可脫模。

出爐後
置於鐵網

自然冷卻
即可脫模

★將成品帶回家後，
建議冰個一到兩天口感會更紮實喔～

完成品！

親子文創 Greenkid