

## 大廚師 - Cheese Cake

### 材料:

1. Kraft cream cheese 250g (一盒)
2. 細砂糖 60 克
3. 雞蛋 4 顆
4. 麵粉 20 克
5. Ready Crust (派皮)

### 做法:

1. 烤盤加入少許水, 烤箱預熱至 350 度。
2. 將蛋黃與蛋白分開後備用。
3. 將 Cream cheese 與糖打勻後再加入蛋黃繼續打勻。(A)
4. 用另一個容器將蛋白打至乾性發泡(將打蛋器舉起泡沫不會滴下的狀態)。(B)
5. 將(B)慢慢加入(A)容器, 用刮刀以切東西的手勢慢慢將(A)(B)調和均勻。
6. 最後將過篩的麵粉慢慢撒入
7. 邊撒邊攪拌至均勻後倒入派皮。
8. 放入烤箱烤約 40 分鐘即可。