

大廚師 11. 23 -乳酪蛋糕 Cheesecake (8”)

*蛋糕基底 Graham Crust

材料：

100g Graham crumbs 或消化餅 (壓碎 7 片左右)

50g 糖

50g 牛油 (可用微波爐加熱)

做法：

1. 將融掉的奶油和壓碎的餅乾均勻的壓在蛋糕模底
2. 以 325oF 用烤箱烤 10 到 15 分鐘

*起司蛋糕食譜 Cheesecake filling

材料：

585g 奶油乳酪 Cream Cheese

30g 高筋麵粉 Bread Flour

190g 糖 Sugar

100g 雞蛋(約兩顆) Eggs

210g 酸奶油 Sour Cream

做法：

1. 將奶油乳酪和糖攪拌至均勻
2. 加入麵粉拌勻
3. 加入雞蛋輕輕的攪拌至均勻 (請勿過度攪拌)
4. 加入酸奶油拌勻
5. 將混好的材料倒進蛋糕模裡
6. 以 325 oF 度烘烤 25 分鐘
7. 放涼後冷藏
8. 冷藏至完全冷卻再進行切塊