

5.28 大廚師 - New York cheese cake 紐約芝士蛋糕

材料: (10 寸 蛋糕一個)

Honey Baking Crumbs	芝士蛋糕用餅乾碎	300g
Butter	黃油	70g
Large Eggs	大只雞蛋	5 枚
Cream Cheese	卡夫原味奶油芝士	1.1kg
(1x250g 紙盒硬性, 2x450g 塑膠盒軟性)		
Sugar	糖	330g
Corn Starch	玉米澱粉	35g
Whipping Cream	奶油	175g

做法:

1. 烤箱預熱 350 華氏度 (175 攝氏度)
2. 蛋糕圓膜用兩層錫紙包住內部，避免水浴烘烤時進水，容易脫模
3. 融化黃油和餅乾碎 均勻混合，鋪入蛋糕圓膜中，壓實
4. 放入烤箱烘烤 8 分鐘後，取出冷卻到變硬
5. 奶油芝士和糖加入深盆中，用刮板攪拌軟化，加入玉米澱粉，雞蛋，奶油。用電動料理棒攪打均勻。倒入蛋糕模中
6. 蛋糕模放入深烤盤，烤盤內加水至蛋糕模一半位置
7. 蓋上淺烤盤蓋子烤約 1 小時。打開查看。小心被蒸汽燙傷
8. 揭開烤盤繼續烘烤，溫度降到 320 華氏度。讓蛋糕繼續凝固並表面開始上色
9. 約 20 分鐘到半小時後，輕輕晃動蛋糕檢查是否完全凝固。凝固後取出蛋糕，在蛋糕模中在常溫下冷卻到室溫，再放入冷藏室冷卻 3 小時以上。可分切食用