**三孝乳酪蛋糕**





**烤重乳酪蛋糕(原味/檸檬)** 使用分蛋法(口感較綿密)

**材料：**

**餅乾底**

1、消化餅乾 110g (大約七八片，可依個人口味增減)

2、無鹽奶油 40g (依餅乾量增減)

**乳酪餡**

1、奶油乳酪　 480-500克（放常溫退冰使其稍微軟化）

2、蛋黃　　　 3顆

3、蛋白       3顆**(請勿混到蛋黃、油、水，否則打不發)**

4、無鹽奶油  20克（隔水加熱，融化備用）

5、砂糖       100克

6、檸檬汁     半顆的汁

7、檸檬皮屑   (半顆，檸檬表皮要先清洗淨、擦乾)

**作法：**

**餅乾底**

1、先將無鹽奶油隔水加熱融化備用。

2、把消化餅剝成小塊，放入乾淨的袋子中，可用擀麵棍或重物，將餅乾

均勻壓碎，越碎越好，無鹽奶油倒入時，才能均勻吸收油量。可用乾

淨的手把剩餘小塊狀的餅乾捏成粉末狀。

3、將融化的無鹽奶油倒入，用手抓捏，攪拌均勻。

4、攪拌均勻後，將消化餅粉末倒入鋁箔盒，使勁用力將餅乾往下壓，

將它們壓得扎實、壓緊些，放入冰箱冷凍備用。



**乳酪餡**

1、奶油乳酪切小塊打勻。

2、蛋黃加入打好的奶油乳酪中，打勻。再加入奶油，打勻。(再加入檸

檬汁和檸檬皮屑，攪拌均勻。檸檬可加可不加)

3、蛋白+砂糖，打發至濕性發泡（打蛋器拿起來，蛋白霜呈倒三角形，

勿打太久，否則蛋糕會超多孔洞），然後加入步驟2中（分三次輕

輕拌勻，以免消泡）。

4、將乳酪餡充填進鋁箔盒中(八分滿)，放進預熱後的烤箱，用150度，

烘烤大約40分鐘。(若未上色，最後三分鐘可拉高溫度。)

5、烤好後，放在烤箱中自然冷卻，然後再放入冰箱中即可。冷藏四小

時以上再品嚐風味較佳

