

## 3.29 大廚師 - 重乳酪芝士蛋糕

### 材料：

18cm 圓模——7 寸

### 乳酪蛋糕體：

奶油奶酪 (cheesecream) 330g

糖 (icing or granulated sugar) 100g

酸奶油 (sour cream) 145g

黃油 (unsalted butter) 37g

全蛋液 90g

蛋黃 30g

玉米粉 (corn flour) 11g

香草精 vanilla extract 15ml

(香草棒 1/3 根)

### 蛋糕底：

消化餅乾體 (crushed graham crackers) 150g

黃油(unsalted butter) 70g

### 備註：

8 寸 (\*1.31)

9 寸 (\*1.63)

10 寸 (\*20.04)

### 做法：

- 首先製作蛋糕底（消化餅乾 150 克，黃油 700 克）。取一個保鮮袋，把消化餅乾（也可以直接用奧利奧餅乾）放進保鮮袋裡，紮緊保鮮袋口，用擀麵杖把消化餅乾壓成碎末狀，盛出備用。（\*\*也有直接現成的餅乾碎賣）把黃油切成小塊，隔水加熱至溶化成液態。把消化餅乾碎末倒進黃油裡，用勺子攪拌均勻，倒進 7 寸的蛋糕模，均勻的鋪在蛋糕模底部，拿小勺壓平壓緊。鋪好餅乾底後，把蛋糕模放進冰箱冷藏備用
- 把奶油奶酪均勻的用保鮮膜包起來放進微波爐熱一下（不要很軟的時候拿出來，大概不要超過 1 分鐘）
- 把奶油奶酪放進盆子裡，把香草籽取出放進裡面，再加上砂糖刮刀攪拌。（沒有香草棒可以用香草精替代）
- 按順序把回溫變軟的黃油，然後是酸奶油的順序放進 2 裡面攪拌，這個時候換手動打蛋器，放一個攪拌均勻再放另一個。
- 把全蛋液和蛋黃合起來的液體分 3-4 次加入 4 裡面，加一次攪拌均勻再加下面一次，直到用打蛋器攪拌到很柔滑的感覺。
- 玉米粉過篩一次性加入，用打蛋器快速攪拌。
- 模子用烤紙圍邊，把蛋糕糊倒進去。用“水浴”考法，將蛋糕模放入烤盤，在烤盤裡倒入熱水，熱水高度好沒過蛋糕糊高度的一半。如果是活底蛋糕模，需要在蛋糕模底部包一層錫紙，防止底部進水。
- 烤箱 180 度（355F）預熱，烤 50 分鐘到 1 個小時，表面上色之後關電源。這個時候不要立刻開烤箱門，就這樣把它放在裡面悶 40 分鐘左右慢慢的讓它變冷。
- 烤好後的蛋糕不要馬上脫模。放冰箱 4 小時以後（好冷藏一夜）後脫模並切塊

### \*Sasa 小貼士：

- 芝士蛋糕根據芝士含量的多少，分為輕芝士、中芝士、重芝士蛋糕，一般輕芝士蛋糕奶酪含量較少，口感偏清爽，而重芝士蛋糕含有豐富的芝士，口感細膩濃郁。
- 水浴法是烤芝士蛋糕時通常使用的方法，它可以避免芝士蛋糕烤得太老，出現口感粗糙或者口感比較“面”的情況。也可以防止蛋糕頂部烘烤時開裂。
- 芝士蛋糕剛出爐時比較脆弱，此時不要急於脫模，放冰箱冷藏 4 個小時以後再脫模並切塊食用，效果佳。
- 如果用的烤盤相對較大，也要相對應的增加烘烤時間