

紫薯芝士蛋糕制作

材料准备：

消化饼干 100g，黄油 40g，奶油芝士 250g，淡奶油 250ml，牛奶 150ml，紫薯 160g，吉利丁片 10g，糖 40g，打蛋器，6 寸蛋糕磨具

制作流程：

1. 消化饼干碾碎，起锅加热黄油与消化饼干混合，待凉放入蛋糕磨具，压平。
2. 紫薯切成小块蒸熟，去皮。
3. 奶油芝士提前 2 小时从冰箱拿出，切成小块，加 30g 糖混合拌匀。
4. 淡奶油加 10g 糖打发到七成（可预先滴 2 滴柠檬汁比较容易打发）。
5. 吉利丁片放入冷水泡 30 分钟，挤出水分后放入热牛奶融化。
6. 将步骤 3，4 和 5 一起混合拌匀（如果太稠可加入少许牛奶）。
7. 装入刚压平消化饼干的蛋糕磨具，冷藏 4 小时。
8. 新鲜营养健康的紫薯芝士蛋糕完成啦！

