

# 缤纷乳酪蛋糕



材料	<b>饼干底材料</b> 奥利奥饼干 70 克，黄油 35 克
	<b>蛋糕体材料</b> 奶油奶酪 250 克，细砂糖 68 克，牛奶 80 克，柠檬汁 10 克，玉米淀粉 15 克，鸡蛋 2 颗，朗姆酒 15ml，香草精 1.25ml
用具	6 寸活底圆膜、电动打蛋器、擀面杖
烤制	烤箱中下层，上下火 160 度，水浴法烤 1 小时

## 饼干底 制作过程

		1. 准备材料
		2. 奥利奥饼干掰开，取出里面的夹心，仅留饼干。饼干装入塑料袋，用擀面杖压成粉末。
		3. 黄油隔水化成液状，加入饼干碎内。
		4. 充分混合均匀后倒入模具内。用平的饭铲将饼干碎压平整；备用。

## 蛋糕 制作过程

		5. 奶油奶酪隔水软化
		6. 加入细砂糖，用打蛋器打至顺滑无颗粒的状态。



7. 加入鸡蛋,并用打蛋器搅打均匀。
8. 依次倒入柠檬汁和玉米淀粉并搅打均匀。



9. 倒入牛奶、朗姆酒、香草精,搅打均匀。
10. 把蛋糕糊倒入铺好饼底的模具里。模具底部包锡纸。



11. 烤盘倒满热水,放入预热好160度的烤箱烤1小时。
12. 出炉冷却后,冷藏4小时以上方可脱模。



13. 水果适量,切好备用。
14. 准备果胶:水三大勺+鱼胶粉一大勺+糖一大勺,搅拌均匀后煮开备用。



15. 乳酪蛋糕表面先刷一层果胶,摆上水果后再刷一层果胶。
16. 完成。

# 香浓可可饼干

SIOC.AC  
JIANG FAN



	<b>面团</b>
<b>材料</b>	黄油 60 克，糖粉 30 克，盐少许，鸡蛋 12 克，低筋面粉 82 克，可可粉 1.5 大匙
<b>用具</b>	手动打蛋器、擀面杖
<b>烤制</b>	烤箱上层，上下火 170 度，烤 10 分钟

## 饼干 制作过程



1. 软化的黄油和糖粉打顺滑。



2. 加入蛋液，搅拌均匀，倒入过筛后的低筋面粉和可可粉；用瘦抓捏成团。



3. 擀成 3mm 厚的大面片，用模具压出形状。

4. 烤盘上放油布，烤 10 分钟左右，出炉放凉即可。

