

## 宠爱 ~ 草莓酸奶芝士蛋糕



**芝士慕斯馅：**奶油奶酪 120 克，细砂糖 20 克，盐 1 克，柠檬汁 12 克，吉利丁片半片 (2.5 克)，冷水 20 克，动物性淡奶油 100ML  
**酸奶慕斯馅：**原味酸奶 150 克(含糖)，糖粉 20 克，柠檬汁 12 克，吉利丁片 1 片(5 克)，冷水 35 克，动物性淡奶油 100ML  
**慕斯底：**90 克西班牙消化饼干，50 克黄油

**制作过程：**50 克黄油放入碗中隔水融化。将西班牙消化饼干装入大号保鲜袋用擀面杖碾成粉。将饼干粉倒入融化的黄油中搅拌均匀。铺入活底模具（6 寸）。将草莓剖开，贴模具竖立围圈。放入冰箱冷藏。

- 1、吉利丁分成需要的分量，一份为 2.5 克，另一份为 5 克，掰成小块，2.5 克的一份浸泡在 20 克冷水里，5 克的一份浸泡在 35 克冷水里。
- 2、把 200ML 的动物性淡奶油用打蛋器打发到软性发泡，也就是淡奶油变得浓稠，表面出现纹路，但花纹较软，无法挺立(制作两种不同的慕斯馅各需要 100ML 的淡奶油，这里一次性的打发好了)。打发好的淡奶油放进冰箱冷藏备用。
- 3、奶油奶酪室温软化以后，加入细砂糖，用打蛋器打发到顺滑无颗粒。然后加入柠檬汁，盐，用打蛋器继续搅打均匀。
- 4、将第一份泡软的吉利丁片(2.5 克浸泡在 20 克冷水里)，连同浸泡的冷水一起隔水加热并搅拌，直到吉利丁片融化，成为吉利丁溶液。把吉利丁溶液倒入打好的奶酪糊里，搅拌均匀。
- 5、将第二步打好的动物性淡奶油，倒一半进入打好的奶酪糊里。用橡皮刮刀翻拌均匀，成为芝士慕斯馅。
- 6、用刮刀抹平慕斯馅的表面，然后把模具用力震两下，使慕斯馅内部的大气泡跑出。把模具放入冰箱的冷冻室，将芝士慕斯馅冻硬。(因为随后要倒入酸奶慕斯馅，所以放入冷冻室可以让芝士慕斯馅更快的凝固，方便酸奶慕斯馅的倒入)
- 7、在碗里倒入酸奶、糖粉，搅拌至糖粉完全溶解在酸奶里。
- 8、接着倒入柠檬汁，搅拌均匀。
- 9、将第二份泡软的吉利丁片(5 克浸泡在 35 克冷水里)，连同浸泡的冷水一起隔水加热并搅拌，直到吉利丁片融化，成为吉利丁溶液。把吉利丁溶液倒入酸奶糊里，搅拌均匀。此时酸奶糊很稀，把拌好的酸奶糊放入冰箱，冷藏片刻，直到酸奶糊具有一定的稠度。

10、酸奶糊具有一定稠度后，将剩下的淡奶油倒入酸奶糊里。

11、用橡皮刮刀翻拌均匀，成为酸奶慕斯馅。

12、将凝固的芝士慕斯馅取出，在芝士慕斯馅上面倒入酸奶慕斯馅，抹平。

13、将模具放入冰箱的冷藏室冷藏 4 个小时以上即可。

**草莓酱制作：**将 150 克草莓（每颗草莓切成 4 块）加入 80 克细砂糖搅拌均匀放入冰箱腌制 5-6 小时。糖水和草莓等一切放入锅中，大火翻炒至软化。中火熬制至浓稠状，关火后，加入柠檬汁 10 克。（不可用铁锅炒）。最后，将草莓酱随意铺在蛋糕上即可。

