

蛋糕
初级

纽约芝士蛋糕

ダブルチーズケーキ



* MEMO *

材 料 直径15cm・1个份

【饼干底】

无盐黄油 30g
细砂糖 20g
盐 少许
低筋面粉 30g
杏仁粉 15g

【奶酪层】

奶油奶酪 160g
细砂糖 40g
蛋液 40g
蛋黄 1个
玉米淀粉 10g
淡奶油 50g
香草精 少许
柠檬汁 1 / 2小勺

【酸奶层】

酸奶 200g
细砂糖 10g

【装饰】

ABC装饰牌 1个

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油

淡奶油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
无盐黄油 200g



总统
淡奶油 1L

准备工作

【饼干底】

- 所有材料使用前10分钟放回室温状态备用。
- 烤盘上垫上烘焙纸备用。
- 烤箱预热。

【奶酪层】

- 所有材料使用前10分钟放回室温状态备用。

道 具

- 中・小打蛋盆
- 粉筛
- 软刮板
- 打蛋器
- 直径15cm的模具（纸）
- 刮片
- 滤网

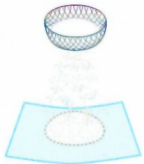


纽约芝士蛋糕

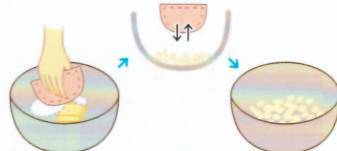
ダブルチーズケーキ

* 饼干底 *

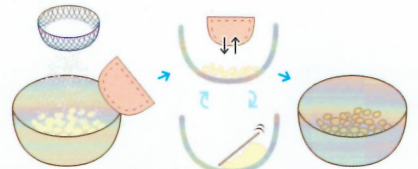
粉和黄油冷藏



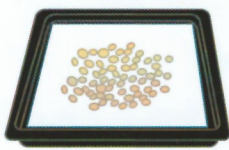
1 将低筋面粉·杏仁粉全体过筛备用。



2 在中打蛋盆内加入黄油·细砂糖·盐、用刮片边将黄油切小块，边混合所有的材料。

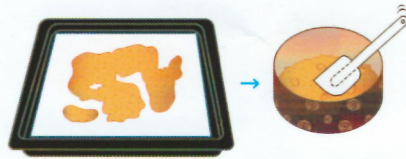


3 将步骤1的材料筛入中打蛋盆内，用刮片切拌混合，重复操作直至没有粉末状。

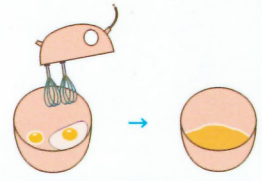


4 将饼干放入烤盘并打散。入烤箱烘烤。
(180℃ 8分钟)

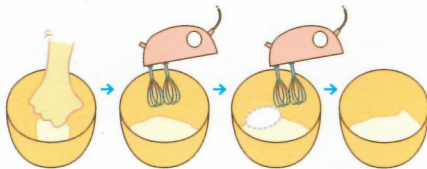
分5分堆
同样高度
装盘



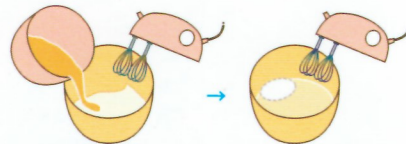
5 烤完后，将饼干填入模具内，用软刮板按紧压实。



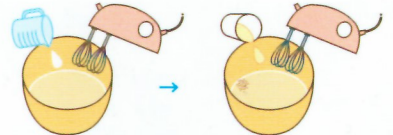
6 在小打蛋盆内放入蛋液·蛋黄，用打蛋器搅拌均匀。



7 在另一个中打蛋盆内加入奶油奶酪·细砂糖，打发至奶油状即可。

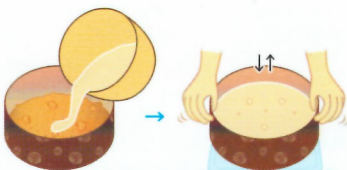


8 将步骤6的蛋液分4~5次加入后搅拌均匀，再加入玉米淀粉搅拌均匀。

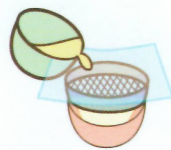


9 淡奶油分3~4次加入后搅拌均匀。加入香草精·柠檬汁后搅拌均匀。

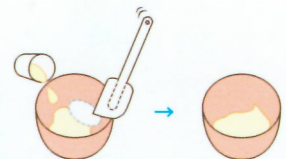
* 酸奶层 *



10 倒入模具内排出空气后送入烤箱烘烤。
(180℃ 15分钟 → 150℃ 15分钟)

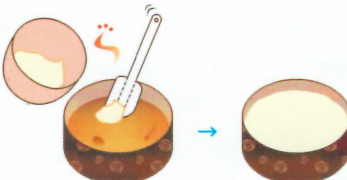


11 将酸奶倒入垫了厨房纸巾的滤网内滤干水分。

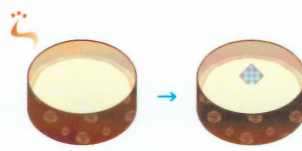


12 将滤干水分的酸奶倒入小打蛋盆内，加入细砂糖搅拌均匀。

饼干上面可以放蓝莓
一起烤制



12 将酸奶倒在烘烤好的蛋糕上，铺平后再入烤箱烘烤。
(150℃ 5分钟)



13 大致散热后放入冰箱冷藏。最后装饰上ABC装饰牌即可。