



材料

3×8cm 6个份

【饼干底】

消化饼干 60g
黄油 25g

【奶酪层】

奶油奶酪 120g
细砂糖 35g
酸奶 60g
鲜奶油 45g
蛋液 35g
玉米淀粉 1大勺
柠檬汁 1小勺

菠萝罐头 60g

【百香果酱】

百香果果泥 25g
玉米淀粉 1/2小勺

【奶油香缇】

鲜奶油 60g
白糖 5g

【装饰】

蓝莓 6个
果胶 10g
水 1/2小勺
薄荷叶 6片

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油



总统
无盐黄油 170g

鲜奶油



总统
淡奶油 1L

制作方法

饼干底

- 1 消化饼干装入食品袋，用擀面杖敲碎后碾压细碎。
- 2 加入液体黄油混合均匀，倒入纸膜按压平整，送入冰箱冷藏定型。

奶酪层

- 1 往大打蛋盆内加入奶油奶酪，打散后加入细砂糖，继续搅拌至顺滑。
- 2 加入酸奶混合均匀；鲜奶油分2次加入混合均匀。
- 3 分次加入蛋液混合均匀。加入玉米淀粉混合均匀。
- 4 最后加入柠檬汁、菠萝粒40g混合均匀。
- 5 倒入纸膜，使表面平整。送入烤箱（180℃ 烘烤28~30分钟）。
- 6 确认烘烤完成后，取出大致散热。
- 7 脱模后送入冰箱冷冻定型（20分钟）。
- 8 将蛋糕四边修整后，纵向分为6等分。

百香果酱

- 1 在耐热容器内将玉米淀粉和百香果果泥混合均匀。
- 2 松松的盖上保鲜膜，微波炉500w加热30秒。
- 3 取出后混合均匀，大致散热后，放入菠萝粒20g混合均匀。

准备工作

- 奶油奶酪提前室温软化。
- 准备 9×18×3cm 高的纸膜。
- 菠萝去除水分后，切成 7~8mm 的小粒，其中 40g 用于奶酪层、20g 用于百香果酱。
- 黄油 25g 提前融化成液体（500w30s）
- 裱花袋内装好大圆口裱花嘴。
- 预热烤箱 180℃。

奶油香缇

- 1 鲜奶油加入白糖打发至7成，装入裱花袋。

装饰

- 1 在蛋糕表面分别挤上奶油香缇。
- 2 其中3个装饰上百香果酱和薄荷叶。
- 3 剩余3个装饰上蓝莓和薄荷叶，将稀释的果胶刷在蓝莓表面。