

准备材料

工具类

- 一个可以搅拌所有原材料的盆
- 手持电动搅拌棒/手动打蛋器
- 锡纸
- 烤箱纸
- 硅胶铲
- 滤网
- (非必需) 厨房秤

原材料类

- 奶油奶酪
- 酸奶油
- 鸡蛋
- 淡奶油
- 糖
- 盐
- 饼干
- 黄油
- (非必需)坚果
- (非必需)肉桂粉

制作过程 (时间顺序排列)

制作饼干底

- 微波炉/平底锅/烤箱/水浴 融化黄油25g (按照操作方便程度排列)
- 100g饼干捣碎/打碎 不要太碎口感会好一些
- 黄油，饼干，坚果和肉桂粉搅拌融合，形成油润有一定粘连感觉的混合物

制作芝士糊

- 一个全蛋+一盒奶油奶酪+半盒淡奶油+30g糖+1-2g盐放到容器内准备搅拌
- 疯狂搅拌搅匀到芝士糊细腻，期间用硅胶铲铲一下容器底部防止不均匀
- 芝士糊理想状态是比较浓稠，打蛋器划过芝士糊形成的痕迹缓慢消失
- 太浓稠了就加淡奶油调节浓稠度和增加奶香味
- 芝士糊稀一点只要不是非常像水一样就没关系，鸡蛋会给这个糊受热后的成型的结构支撑
- 尝一下芝士糊的味道，调整酸度和甜度，不建议太甜，但是不能完全不甜

烤箱烤盘准备

- 烧一壶开水，烤箱预热到200摄氏度

- 把模具拿出来，因为是底可以分离的，所以裁剪一大块厨房纸，然后包裹/覆盖住可拆卸的底部，然后装回到模具上
- 水开了把水倒入烤箱烤盘中，烤箱还没到预热温度也没关系
- 拽一长条锡纸，把整个模具底部和侧边包裹起来，包裹两层
- 把之前准备的饼干底均匀的铺在模具底部，可以用硅胶铲子轻轻压实
- 把芝士糊慢慢的倒入容器内，建议使用滤网，可以得到更细腻的芝士糊
- 震几下模具，让它自然消泡

烤制

- 模具小心放入烤箱中层，上下火220°C 20-30分钟
- 因为每个烤箱脾气不同，所以第一次做要多观察芝士糊状态和调整温度
- 预定时间后芝士糊应该大部分凝固成型，比原来要稍微膨胀一些，并且芝士糊没有液体的感觉，如果没有就继续以5min为一个step额外增加时间
- 蛋糕定型后上火250°C 五分钟，烤出表明漂亮的焦化层，多观察防止烤糊
- 关火在烤箱中等自然冷却最佳，但也可以直接拿出来，但是突然遇冷理论上回缩更剧烈会导致开裂但是我没遇到过
- 可以尝一下，因为是热的所以酸味应该大于甜味
- 自然冷却到室温，然后再冰箱冷藏到完全凉透（对冰箱好）

Guten Appetit !

Reference

[B站芝士蛋糕教程](#)