奶油奶酪200克

淡奶油100克

香草豆荚1/4根

细砂糖80克

玉米淀粉20克

酸奶90克+淡奶油90克混合均匀代替酸奶油

希腊酸奶25克

鸡蛋2个

新鲜橙子汁15克

橙皮屑1个

白巧克力50克

家庭制作的版本。

奶酪加糖隔水加热搅拌至顺滑。

把一个橙子的橙皮屑都擦出来。

酸奶和淡奶油混合，再加入25克酸奶拌匀。

再分次加入鸡蛋液拌匀。

再加入玉米淀粉和橙子汁拌匀。

白巧克力、淡奶油、橙皮屑、香草荚小火加热。

直到巧克力融化。

融化后倒入奶酪里拌匀。

再倒入酸奶油拌匀。

过筛后装入模具里。

放入烤箱中下层，上火200度烤25分钟，再转180度烤25分钟。

蛋糕冰箱冷藏4小时以后才能脱模。去掉油纸。

然后刀加热一下再切，切面比较平整。

然后就可以享受这个美味的芝士蛋糕啦！