



生乳酪蛋糕

食材

餅乾底

安佳無鹽奶油	40g
消化餅乾	100g

乳酪餡

安佳鮮奶油乳酪	200g
安佳鮮奶油	70g
細砂糖	50g
吉利丁片	6g
原味優格	130g
檸檬汁	30g

作法

餅乾底

1. 將安佳無鹽奶油、消化餅乾一起拌勻。
2. 放入烤盤整型壓平。

乳酪餡

1. 安佳鮮奶油倒入鍋中煮沸、將泡冷水軟化後的吉利丁片一起攪拌均勻備用。
2. 安佳鮮奶油乳酪室溫靜置約10分鐘，切成小塊並攪拌成乳霜狀，再加入細砂糖、原味優格、檸檬汁，再與步驟1的材料攪拌均勻成乳酪餡。
3. 完成的乳酪餡倒入鋪好餅乾底的烤模中。
4. 放入冰箱冷藏一夜至完全凝固後，脫模後即可享用。