



## 芒果檸檬生起司蛋糕

### 食材

#### 餅乾底

|        |     |
|--------|-----|
| 麥維他餅乾  | 60g |
| 安佳無鹽奶油 | 30g |

#### 檸檬生起司內餡

|         |      |
|---------|------|
| 安佳鮮奶油乳酪 | 250g |
| 細砂糖     | 30g  |
| 檸檬汁     | 5g   |
| 檸檬屑     | 1顆   |
| 酸奶      | 30g  |
| 安佳鮮奶油   | 130g |
| 安佳純牛奶   | 30g  |
| 吉利丁片    | 5g   |

#### 芒果生起司內餡

|         |      |
|---------|------|
| 檸檬生起司內餡 | 288g |
| 芒果果泥    | 50g  |
| 檸檬汁     | 5g   |
| 芒果切丁    | 60g  |

#### 芒果凍

|      |      |
|------|------|
| 芒果果泥 | 110g |
| 糖粉   | 25g  |
| 吉利丁片 | 2.5g |



### 作法

#### 餅乾底

1. 麥維他餅乾壓碎
2. 奶油融化
3. 1+2拌勻
4. 壓平在慕斯圈中，放冷凍備用

#### 檸檬生起司內餡

1. 吉利丁泡冰水
2. 牛奶加熱，將吉利丁擠乾，加入牛奶中融化，放涼備用
3. 安佳鮮奶油乳酪 + 細砂糖 + 檸檬汁 + 檸檬屑拌勻
4. 再加入酸奶拌勻
5. 再加入鮮奶油拌勻
6. 將2加入5中拌勻成檸檬生起司內餡，備用

#### 芒果生起司內餡

- 取288g檸檬生起司內餡+50g芒果果泥 + 檸檬汁拌勻成芒果生起司內餡，備用

### 組裝

1. 取55g芒果生起司內餡倒在慕斯圈內的餅乾底上，再放入20g芒果切丁，再倒入55g芒果生起司內餡，冷凍20分鐘
2. 接著取30g檸檬生起司內餡倒入慕斯圈內的芒果生起司內餡上，再冷凍1小時

### 芒果凍

1. 將吉利丁泡冰水
2. 將芒果泥與糖粉加熱微滾，再加入泡軟的吉利丁，即可倒在冷凍後的芒果檸檬生起司蛋糕上，再冷凍30分鐘，即可脫模享用