

覆盆子檸檬生起司蛋糕

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

覆盆子生起司內餡

檸檬生起司內餡 219g
覆盆子果泥 55g
新鮮覆盆子 60g

覆盆子凍

覆盆子果泥 115g
糖粉 25g
吉利丁片 2.5g

作法

餅乾底

1. 麥為他餅乾壓碎
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

覆盆子生起司內餡

取219g檸檬生起司內餡+覆盆子果泥拌勻成覆盆子生起司內餡，備用

組裝

1. 取39g覆盆子生起司內餡倒在慕斯圈內的餅乾底上，再放入20g新鮮覆盆子，再倒入30g覆盆子生起司內餡，冷凍20分鐘
2. 接著取69g檸檬生起司內餡倒在慕斯圈內的覆盆子生起司內餡上，再冷凍1小時

覆盆子凍

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