

紐約芝士餅

(New York Cheese Cake)

材料：

忌廉芝士	250 克
雞蛋	2 隻
檸檬汁	1½湯匙
砂糖	60 克
麵粉	1 湯匙

餅底：

消化餅	120 克
牛油溶液	50 克

* 可加 2 湯匙淡忌廉進芝士漿中，質感更香滑。

製法：

1. 預熱焗爐至 170 度。
2. 消化餅以木棍壓碎，與牛油溶液混合後，放在蛋糕盆中壓實成餅底。
3. 用打蛋機將忌廉芝士與砂糖攪打至滑身。
4. 逐隻加入雞蛋，與忌廉芝士漿混合。
5. 加入檸檬汁，拌勻。
6. 篩入麵粉，拌勻芝士漿後倒入已預備的餅底上，抹平。
7. 放入預熱的焗爐，焗 20-25 分鐘至微金黃色，取出待冷，放雪櫃中最少 3 小時，切件上碟。