

## 紐約芝士蛋糕

材料： (1) 忌廉芝士 476 克  
淡忌廉 224 克  
檸檬汁 1 湯匙  
(2) 雞蛋 5 隻  
糖 112 克

餅底： 餅碎 8 片  
無鹽牛油 56 克

裝飾： 酸忌廉 1/2 盒(裝飾用)  
糖 30 克

做法： 1)餅碎倒入牛油溶液，鋪在餅盆內壓平，放雪櫃待用  
2)蛋白打至較企身，淡忌廉打起至 6 成  
3)蛋黃及糖加入忌廉芝士一起打滑  
4)將 2) 分數次加入已打滑的忌廉芝士中，再加檸檬汁  
5)用 250 度焗約 8 分鐘有金黃色轉 150 度焗 30 分鐘即成  
6)塗上裝飾再焗 5 分鐘