

## 日式芝士蛋糕

### 材料

忌廉芝士	200 克
砂糖	60 克
淡忌廉	150 克
蛋黃	6 個
低筋面粉	30 克
粟粉	30 克
蛋白	6 個
砂糖	60 克
他他粉	1/4 茶匙
牛油	少許

### 製作

1. 將蛋白打至起泡，加入他他粉及分三次加入 60 克砂糖，用打蛋器打成挺身可拉起角的蛋白霜。
2. 把忌廉芝士，蛋黃，60 克砂糖放入碗內坐熱水攪至軟身後用打蛋器攪拌至糊狀。
3. 加入淡忌廉，篩入低筋面粉和粟粉在 2.內，每加入一樣材料時要把材料攪勻。
4. 分三次把 1.的蛋白霜加到 3.內，並以切拌方法攪勻。
5. 將蛋糕糊倒入已鋪牛油紙（底及邊）的模中，再放入注了熱水的平底金屬盤中，放入已預熱至 160 度焗爐蒸焗約 50 分鐘，待完全卻後脫模。