

巴斯克芝士蛋糕~Basque Burnt Cheesecake

模具：6吋圓形活底蛋糕模，1張27cm直徑圓形牛油紙

材料：

忌廉芝士（先切小塊室溫放軟）	250 克
糖粉 Icing sugar	60 克
雞蛋（要室溫）	2 隻
淡忌廉 Whipping cream	120 克
低筋麵粉（先過篩）	10 克

****先 200 攝氏度預熱焗爐****

做法：

1. 將牛油紙揉成團狀，然後攤開舖在蛋糕模內。
2. 壓軟忌廉芝士，加入糖粉攪拌至軟滑狀態。
3. 分 2 次、每次加入 1 隻雞蛋，繼續攪拌至完全溶合。
4. 加入淡忌廉攪拌均勻。
5. 最後加入已過篩低筋麵粉，輕手混合攪拌均勻。
6. 想芝士蛋糕較軟滑，最好將芝士漿過一過篩。
7. 輕輕倒入蛋糕模內，入預熱焗爐 200 度焗約 35 分鐘。
8. 出爐後，蛋糕連模具一齊放涼，再放雪櫃冷凍最少半天，雪過夜這蛋糕口感更佳。

【註：這芝士蛋糕會在放涼、冷凍過程中慢慢往內凹屬正常現象！】