

# 芝士蛋糕基本製法 P.4(1)



中華基督教會基元中學-家政科



## 製法一：Tiramisu 意大利咖啡芝士蛋糕

**基本材料** 5吋圓形模 2個 / 精美紙杯 10隻

清蛋糕 1個	特濃黑咖啡 1湯匙 加 75ml 熱水	Rum 酒 1湯匙	
忌廉芝士 250克或 1件	砂糖 100克 / 3滿湯 匙	蛋黃 2隻	已打起淡忌廉 200毫升/2碗
魚膠粉 3茶平匙	熱水 3湯匙	可可粉/朱古力粉(裝 飾面用) 適量	

### 步驟：

1. 將蛋糕底面切去，其餘分切 4 份，於模底放一份
2. 將咖啡粉及 75ml 熱水混和待溫和，再加入 Rum 酒混合，1/4 混合物淋上蛋糕面至 7 至 8 成濕；
3. 用打蛋器將忌廉芝士打至軟身後，加入蛋黃及砂糖混合，然後再加入已打起忌廉混合，打至完全軟滑
4. 魚膠粉與熱水混合，至完全溶解後，倒入芝士忌廉混合物攪拌
5. 將 1/4 芝士忌廉倒入蛋糕盆上，然後再放第二層蛋糕，並灑上咖啡混合物，

最後再倒入 1/4 芝士忌廉完全一半芝士漿糊，雪至凝固（約 5 小時），並灑上朱古力粉/可可粉裝飾即可食用。

貼士：可加士多啤梨、邊桃、朱古力作裝飾

用具：

托盆	2	茶匙	1	湯匙	2	長刀	1	細碗	2	細碟	2
大碟	1	量杯	1	刮刀	1	粉盆	1	膠鋤板	1	打蛋器	1

P.4-(2)

**製法二：芒果芝士蛋糕** 5 吋圓形模 2 個 / 精美紙杯 10 隻

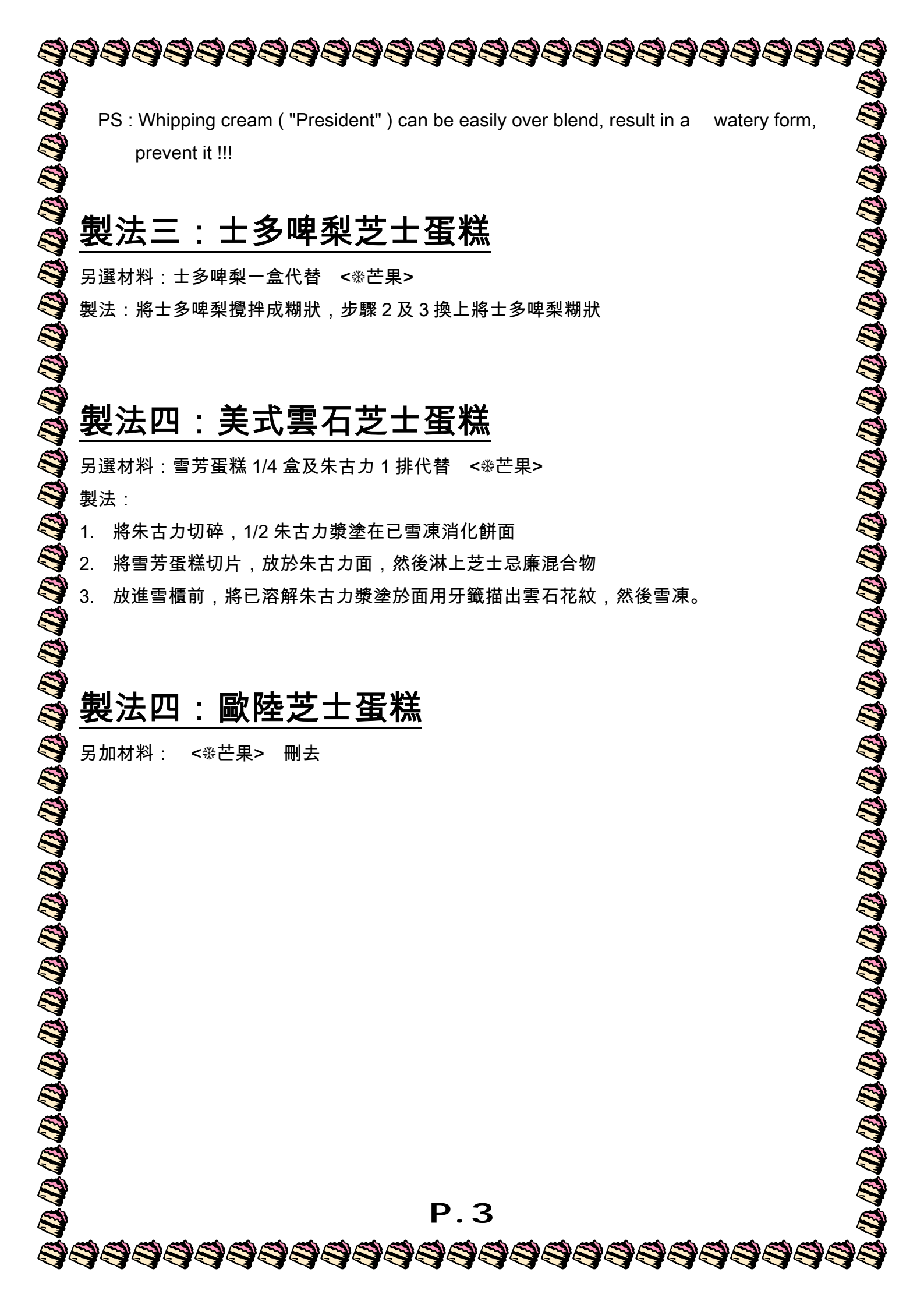
消化餅 7 塊	溶化牛油 3 湯匙	蜜糖 2 湯匙		
忌廉芝士 250 克	蛋黃 2 隻	砂糖 100 克	檸檬汁（加入少許 檸檬皮茸）2 湯匙	已打起淡忌廉 200 毫升
魚膠粉 3 茶匙	熱水 3 湯匙			雲呢拿香油 1/4 茶匙

※芒果 3 個

### 基本製法

1. 消化餅壓碎，與溶化牛油拌勻，加入蜜糖，分別倒入 2 個蛋糕模底，用匙壓緊在底部，放入雪櫃冷凍；
2. 蛋黃加入砂糖打勻至糖溶解；
3. ※將 3 個芒果肉攪拌成糊狀；
4. 忌廉芝士置室溫中退凍，再用打蛋器打至軟滑（大約數分鐘），加入檸檬汁（及皮茸），另外分數次拌入蛋黃砂糖混合物繼續打勻，然後加雲呢拿油攪勻，最後加入已打起忌廉；※將芒果肉加入步驟 5 攪拌；
5. 魚膠粉加入熱水中拌勻至溶解（或隔熱水坐溶），至完全溶解後倒入芝士忌廉混合物攪拌，打至完全軟滑；
6. 將 1/2 芝士忌廉倒入蛋糕盆上，雪至凝固（約 5 小時），即可食用。

P. 2



PS : Whipping cream ( "President" ) can be easily over blend, result in a watery form, prevent it !!!

### 製法三：士多啤梨芝士蛋糕

另選材料：士多啤梨一盒代替 <※芒果>

製法：將士多啤梨攪拌成糊狀，步驟 2 及 3 換上將士多啤梨糊狀

### 製法四：美式雲石芝士蛋糕

另選材料：雪芳蛋糕 1/4 盒及朱古力 1 排代替 <※芒果>

製法：

1. 將朱古力切碎，1/2 朱古力漿塗在已雪凍消化餅面
2. 將雪芳蛋糕切片，放於朱古力面，然後淋上芝士忌廉混合物
3. 放進雪櫃前，將已溶解朱古力漿塗於面用牙籤描出雲石花紋，然後雪凍。

### 製法四：歐陸芝士蛋糕

另加材料： <※芒果> 刪去