

05 芝士蛋糕

New York-Style Cheesecake 紐約式芝士蛋糕

Cheesecake with Poached Apricots 杏果芝士蛋糕

Strawberries-and-Cream Cheesecake 草莓牛奶芝士蛋糕

Lemon-Swirl Cheesecake with Variations 檸檬漩渦芝士蛋糕

Blood-Orange No-Bake Cheesecake 紅橙免烤芝士蛋糕

Ricotta Cheesecake 瑞可塔芝士蛋糕

Margarita Cheesecake 瑪格麗特芝士蛋糕

No-Bake Spiderweb Cheesecake 免烤蛛網芝士蛋糕

Maple Cheesecake with Roasted Pears 烤梨楓糖芝士蛋糕

Chocolate Cheesecake 巧克力芝士蛋糕

Gingerbread Cheesecake 薑餅芝士蛋糕

No-Bake Cheesecakes with Pomegranate 免烤石榴芝士蛋糕

芝士蛋糕如此不可抗拒：它起源于古代，所以廚師和家庭廚師有幾千年的時間來修補它的基本成分和比例，並發展新的解釋太多了數不清。今天的芝士蛋糕吸引我們的是美味的餡料、酥脆的蛋糕乾皮、充滿活力的水果配料，以及各種各樣的口味，以滿足每個人的需求。有些人可能會說，他們更多的餡蛋糕比蛋糕，但沒有人可以不同意這一事實，他們的美味。



覆盆子芝士蛋糕

■紐約芝士蛋糕



紐約人深信“他們的”芝士蛋糕是最好的，事實上，這種甜點據說在 20 世紀 20 年代首次出現在一家城市熟食店，是光滑、奶油般完美的畫面。雖然紐約風格沒有一個單一的定義，但這個詞通常指的是經典的、樸素的芝士蛋糕。這個豪華的版本的特点是奶油乳酪和優酪奶油填充在自製蛋糕乾面皮。

準備材料

有外皮的

½ 杯（1 棒）無鹽黃奶油，室溫

½ 杯糖

2 個大蛋黃

2¼ 茶匙香草精

1¼ 杯多功能麵粉，加上更多用於裝飾

一小撮鹽

沒有外皮的

平底鍋用無鹽黃奶油

32¼ 磅（七塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫杯糖

½ 杯面

5 個大雞蛋，室溫

1 杯常溫優酪奶油

1½ 茶匙香草精

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 製作蛋糕皮：用電動攪拌器中速攪拌，將黃奶油和糖打至蒼白蓬鬆，3 至 5 分鐘。加入蛋黃，一次一個，每次打好後，根據需要刮掉碗的兩側。加入香草。麵粉和鹽；攪拌直到混合物混合但仍然碎裂。
2. 烤箱預熱到 180 度° C。在撒了少量麵粉的表面上，把麵團擀得比 1½ 吋厚。把一個 10 吋的彈簧平底鍋的底部放在麵團上；用削皮刀切一個圓 ¼ 直徑比鍋大一吋。把麵團轉移到烤盤上；凍結 15 分鐘。烤至金黃，12 至 15 分鐘。
把外殼轉移到金屬架上，使其完全冷卻。
3. 把一壺水燒開。更換彈簧鍋底部，黃奶油面，插入底殼。用電動攪拌器中速攪拌奶油芝士，約 3 分鐘後，根據需要刮掉碗的兩側，使其蓬鬆光滑。在一個小碗裡，把糖和麵粉混合。將混合器速度降低到較低。在奶油乾酪中加入適量的混合糖；打至光滑。一個雞蛋，一次一個，每次打漿直到完全混合，然後根據需要刮掉碗的兩側。加入優酪奶油和香草。
4. 把餡料倒在皮上。將彈簧模盤的底部和側面

雙層箔材；把彈簧鍋放在一個大烤盤裡。小心地把開水倒進烤盤裡，直到鍋的一半。烤芝士蛋糕至凝固，45 分鐘；把烤箱溫度降低到 160 度° C。繼續烘烤，直到蛋糕頂部呈金黃色，但中間仍有輕微晃動，大約

再烤 30 分鐘。關掉烤箱；把蛋糕放在烤箱裡，門微開 1 小時。

5. 離開水浴；轉移到金屬架上完全冷卻。無蓋冷藏，至少 6 小時或最多一晚。

在拆模前，用小刀把蛋糕的邊緣弄鬆。

■杏果芝士蛋糕



這款芝士蛋糕真的很有個性，因為它出人意料的方形和整齊的一排華麗、有光澤的水煮杏子。沒有外皮你只要把麵糊混合在一個方形的平底鍋裡烤，然後把蛋糕翻到一個盤子裡，在上面放上杏子，讓他們的一些精緻的香料偷獵糖漿滴下來。**8 人份的蛋糕材料**

準備水煮杏子

2²/₃ 杯水

1 杯糖

2 條（約 2 吋長）新鮮檸檬皮，去髓薄片去皮新鮮生薑

5 個豆蔻莢，開裂

1 個香草豆，縱向分開，刮平

8 個小的成熟杏子（約 1 磅），切成兩半，帶核

準備芝士蛋糕

平底鍋用無鹽黃奶油

1¹/₂ 磅（三塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫杯糖

¹/₂ 杯優酪奶油，室溫

1 茶匙香草精

3 個大雞蛋，室溫

1 湯匙新鮮檸檬汁

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為

12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為

454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 水煮杏子：用 0.75 至 1 公升的鍋，中火加熱，將水與糖、檸檬皮、生薑、豆蔻和香草籽混合。把混合物燒開。煮沸直到糖溶解，然後把溫度降到最低。浸泡，無蓋，直到液體稍微變稠，大約 10 分鐘。
2. 把杏子放進鍋裡。在冷水下放入雙層厚的粗棉布（你可以用蛋糕紙代替）；把它覆蓋在杏子上，這樣所有的水果都被布覆蓋，浸在液體中。繼續文火燉至杏子略軟，2 至 4 分鐘。遠離溫度；完全冷卻。立即使用，或將杏子和偷獵液轉移到密封容器中，確保杏子完全浸在液體中。冷藏直到可以使用，最多 4 天。
3. 製作芝士蛋糕：烤箱預熱到 200 度° C。在 8 吋見方的烤盤上塗黃奶油；用蛋糕紙排成一行。把一壺水燒開。
4. 用電動攪拌器中速攪拌奶油芝士，約 3 分鐘，打至鬆軟光滑。加入糖、優酪奶油和香草。一個雞蛋，一次一個，在加入下一個雞蛋之前，先把每一個雞蛋打勻。加入檸檬汁。
5. 將奶油乳酪混合物轉移到準備好的平底鍋中；用抹刀抹平頂部。把鍋放在一個大烤盤裡。小心地將開水倒入烤盤，使其達到烤盤的一半。烤至芝士蛋糕剛好放在中間，頂部略呈棕色，大約 35 分鐘。

6. 將鍋轉移到金屬絲架上冷卻 30 分鐘。把芝士蛋糕倒進盤子裡。冷藏，覆蓋，隔夜。
7. 上桌時，將煮好的杏子切成兩半，切面朝下，放在蛋糕的上面，讓果汁在蛋糕表面沉澱，然後淋在邊緣。

■草莓奶油芝士蛋糕



兩層對比鮮明的芝士蛋糕一層是白色的，一層是帶有濃烈香味的烤箱烤草莓的斑點，這道甜點的粉色真的很漂亮。準備線條整齊，用一把抹刀在漿果基部輕輕地塗上一小塊純乳酪混合物。如果你喜歡的話，你可以把草莓放進所有的馬斯卡朋-奶油乳酪混合物中，跳過分層的效果。

準備材料

漿果的

1½ 新鮮草莓，去皮

3 湯匙淡玉米糖漿

有外層的

123 格雷厄姆蛋糕乾片（6 盎司），細磨（1½ 杯）湯匙糖 3 湯匙無鹽黃奶油，融化

內部餡料

1½ 磅（3 塊 8 盎司）加 5 盎司奶油乳酪，室溫杯糖

¼ 茶匙鹽

2 個大雞蛋，室溫

1 粒香草豆，縱向劈開並刮去，豆莢留作另一個容器（約 8 盎司）馬斯卡彭乳酪，室溫

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為

12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為

454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 烤漿果：烤箱預熱到 150 度° C。把草莓一層一層地鋪在有邊框的烤盤上。

用玉米糖漿翻炒，輕輕地翻炒至外層。烘烤 1 小時 30 分鐘，直到糖漿變稠，草莓變成深紅色並略微收縮。把草莓和糖漿倒進一個中等大小的碗裡；用土豆搗碎機搗碎。我完全冷靜下來。

2. 製作外殼：把烤箱溫度提高到 180 度° C。在一個小碗裡，攪拌格雷厄姆蛋糕乾屑、糖和黃奶油。將混合物均勻地壓入 9 吋彈簧模盤的底部。烤到蛋糕皮凝固變黑，大約 10 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。

3. 製作填充物：將烤箱溫度降低到 160 度° C。在彈簧盤的外部塗上一層雙層箔。把一壺水燒開。用電動攪拌器中低速攪拌奶油芝士，約 3 分鐘，直至蓬鬆光滑。通常加入糖和鹽。一個雞蛋，一次一個，每次加入後攪拌均勻，必要時刮掉碗的兩側。加入香草籽和馬士卡彭，直到非常奶油狀，沒有腫塊殘留，約 3 分鐘。

4. 一個 dd 5 杯奶油乳酪混合碗與搗碎草莓；攪拌混合。把草莓-奶油乳酪混合物倒在蛋糕皮上；用抹刀抹平。小心地用勺子在上面舀幾勺純奶油乳酪混合物，用抹刀抹平。

5. 把彈簧鍋放在一個大烤盤裡。小心地把沸水倒進烤盤裡，使其達到鍋的一半。

烤芝士蛋糕至凝固，60 至 70 分鐘。從水浴中取出彈簧鍋；將彈簧模盤轉移到金屬絲架上，並去除箔材；讓它完全冷卻。冷藏至低溫，至少 4 小時或最多一晚。

■檸檬漩渦芝士蛋糕



沒有人會猜到實現這種漩渦式雙音效果有多容易。秘密是什麼？木串。在芝士蛋糕麵糊上塗上第二種成分，然後用叉子穿過，形成圖案。請參閱以下頁面上的其他變化樣式。

準備材料有外層的

8 片全麥蛋糕乾片（5 盎司），細磨（1 杯）

2 湯匙無鹽黃奶油，融化

2 湯匙糖

內部餡料

2 磅（4 塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫

1½ 杯子加 2 湯匙糖和少量鹽

1 茶匙香草精

4 個大雞蛋，室溫

1 杯檸檬凝乳

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 烤箱預熱到 180 度° C。用蛋糕紙把 9 吋的彈簧模平底鍋的底部圍起來。
2. 製作蛋糕皮：把全麥蛋糕乾屑、融化的黃奶油和糖放在一個中等大小的碗裡。
把條塊蛋糕屑混合物牢牢地壓在鍋底上。烤至凝固，大約 10 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。
3. 製作填充物：將烤箱溫度降低到 160 度° C。在一個 9 吋的彈簧模盤的外部塗上一層雙層箔。把一壺水燒開。用電動攪拌器中速攪拌奶油芝士，約 3 分鐘，直至蓬鬆光滑。降低到低速；緩慢、穩定地加入糖。加鹽和香草；敲打直到完全結合。一個雞蛋，一次一個，每次打一個直到混合（不要過度混合）。把奶油芝士餡倒在蛋糕皮上。
4. 在奶油芝士餡上放一小塊檸檬凝乳。用木串或牙籤，旋入填充物。
5. 把彈簧鍋放在一個又大又淺的烤盤裡。將四個開水倒入烤盤，使其達到鍋的一半。烘烤至蛋糕凝固，但仍在中間輕微搖晃，約 75 分鐘。
6. 將彈簧模盤轉移到金屬絲架上，去除金屬箔；讓它完全冷卻。冷藏，無遮蓋，至少 24 小時。在拆模前，用小刀把蛋糕的邊緣弄鬆。



更多樣的芝士 Cheese 蛋糕



CARAMEL-SWIRL
CHEESECAKE

CHOCOLATE-PEANUT
BUTTER BULL'S-EYE
CHEESECAKE



焦糖漩渦芝士蛋糕

按照檸檬漩渦芝士蛋糕配方製作蛋糕皮和餡料；去掉檸檬凝乳。將三分之一的芝士蛋糕混合物倒入碗中；趁熱加入1杯焦糖醬。把一半的素餡倒在皮上；把一半的焦糖芝士蛋糕混合在餡料上。用木串或牙籤旋轉。用剩下的純餡料和焦糖混合物重複上述步驟。按照指示烘焙、冷卻和冷藏。

巧克力-花生醬牛眼芝士蛋糕

按照檸檬漩渦芝士蛋糕配方製作蛋糕皮和餡料；去掉檸檬凝乳。把餡料分成兩半。攪拌 $\frac{1}{2}$ 把奶油花生醬倒入一半的餡料中；將 4 盎司融化的半甜巧克力倒入另一半。用勺子把 1 杯花生醬倒進果皮中央。在櫃檯上敲打平底鍋，使填充物沉澱；直接在上面舀一杯巧克力餡。重複。切換到 $\frac{1}{2}$ 杯子；繼續把餡料加到蛋糕皮中央，花生醬和巧克力交替，直到所有的餡料都用完。烘烤約 80 分鐘；冷卻並冷藏至少 6 小時或過夜。如果需要的話，用勺子在冷卻的芝士蛋糕上塗上巧克力塗裝。

南瓜芝士蛋糕

按照檸檬漩渦芝士蛋糕配方製作蛋糕皮和餡料；去掉檸檬凝乳。將三分之一的芝士蛋糕混合物倒入碗中；添加 1 杯固體包裝南瓜 puré 是的， $\frac{1}{2}$ 茶匙肉桂粉，和 $\frac{1}{4}$ 一茶匙新鮮磨碎的肉豆蔻。把素餡倒在皮上。放下 $\frac{1}{4}$ 一杯南瓜芝士蛋糕混合物；用木串旋轉。按照指示烘焙、冷卻和冷藏。

覆盆子芝士蛋糕

6 盎司樹莓（約 $1\frac{1}{2}$ 杯）直到光滑，大約 30 秒。通過細篩放入小碗中；丟棄固體。加入 2 湯匙糖。按照檸檬漩渦芝士蛋糕配方製作蛋糕皮和餡料；去掉檸檬凝乳。把餡料倒在皮上。在步驟 5 中，放下細篩粉把茶匙放在上面；用木串旋轉。烘烤 70 到 80 分鐘；冷卻並冷藏至少 6 小時或過夜。

■紅橙不烤芝士蛋糕



紅橙色澆淋熱烤材料為這款乳清乾酪蛋糕增添了絢麗的色彩和風味。從12月到3月，這種水果的口味均衡，甜味十足。在你開始之前，把義大利乳清乾酪放在一個鋪著粗棉布的篩子裡，放在一個碗裡，放在冰箱裡至少3個小時，最好是隔夜。

準備材料 有外層的

46 湯匙無鹽黃奶油，融化，再加上更多，室溫下，用於潘-格雷厄姆蛋糕乾片（3 盎司），細磨（ $\frac{3}{4}$ 杯子）

2 湯匙糖

內部餡料

2 杯全脂乳清乾酪，去水（見以上注釋）

3 大湯匙新鮮檸檬汁

$\frac{3}{4}$ 茶匙無香料明膠粉

4 大蛋黃

$\frac{1}{2}$ 杯加 2 湯匙牛奶

$\frac{3}{4}$ 杯子加 2 湯匙糖和少量鹽

2 茶匙碎紅橙皮

1 茶匙香草精

4 盎司奶油乳酪，室溫

$\frac{1}{2}$ 杯濃奶油，攪打至軟峰

可依口味調整

$\frac{1}{4}$ 茶匙無香料明膠粉

72 湯匙濃縮紅橙汁（1 到 2 個柳丁）1 湯匙糖 1 片紅橙糖片

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g；

1. 製作外殼：烤箱預熱到 180 度° C。在一個 7 吋的彈性平底鍋的底部和側面刷上黃奶油；用蛋糕紙圍成一圈。把全麥蛋糕乾屑和糖放在一個小碗裡。用叉子在融化的黃奶油中攪拌直到條塊蛋糕屑變濕。壓入鍋底，烤至凝固，約 10 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。
2. 製作餡料：把檸檬汁放在一個小碗裡，在表面撒上明膠。把它放在一邊幾分鐘讓它變軟。
3. 在平底鍋中，把蛋黃打勻。在牛奶中嘶嘶作響。在糖裡胡扯。鹽。用小火加熱，不斷攪拌，大約 7 分鐘，直到混合物覆蓋勺子背面（不要煮沸。）轉移到碗裡，加入軟化的明膠、橙皮和香草，攪拌直到明膠完全溶解。
4. 普爾 é 將義大利乳清乾酪放入食品加工機中攪拌至光滑。乳酪，加工至光滑。在機器運轉的情況下，加入奶油凍，加工時間剛好可以混合。轉移到碗裡，加入生奶油。倒在蛋糕皮上，蓋上蓋子，冷藏一晚。

5. 製作澆淋熱烤材料：在一個小碗裡，將明膠撒在 2 大湯匙上；靜置幾分鐘直到變軟。在一個小平底鍋裡，把糖和剩下的 5 湯匙果汁煮開。遠離溫度；加入軟化的明膠攪拌。冷卻至溫熱，1 至 2 分鐘。把蜜餞橘子片放在芝士蛋糕的中間。把澆淋熱烤材料倒在上面，把蛋糕盤翻過來蓋好。冷凍直到塗裝面凝固，大約 1 小時。
6. 拆模時，用熱毛巾裹住平底鍋，以幫助蛋糕脫模，用軟毛巾裹住外殼邊緣，然後小心地取出平底鍋的外面。在地殼下面用一個偏置刮刀鬆開。小心地把蛋糕滑到盤子裡，冷藏到可以食用為止。

■瑞可塔 RICOTA 芝士蛋糕



義大利新鮮乳酪使這種甜點也被稱為義大利乳清乾酪派，通常在復活節享用——一個奇妙的輕，蓬鬆的質地。製作起來異常簡單：組裝起來只需15分鐘，不需要像其他乳酪蛋糕那樣在水浴中烘烤。香草味的柑橘類配料是很好的搭配，但在夏天，可以用新鮮的漿果代替。

準備芝士蛋糕材料 10 到 12 人份

平底鍋用無鹽黃奶油

$\frac{3}{4}$ 一杯糖，再加一點

$1\frac{1}{2}$ 磅（3 杯）全脂乳清乾酪

6 個大雞蛋，分開，室溫

$\frac{1}{3}$ 杯面

1 湯匙碎橙皮

$\frac{1}{4}$ 茶匙鹽

柑橘香草果醬

1 個紅色或粉色葡萄柚，洗淨

1 個臍橙，洗淨

$\frac{1}{4}$ 一杯水，再加點水煮

$\frac{1}{4}$ 杯糖

$\frac{1}{2}$ 香草豆，縱向切開刮去，保留一小撮鹽

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為

12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為

454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 做芝士蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在一個 9 吋的彈性平底鍋上塗滿黃奶油；撒上糖衣。把義大利乳清乾酪、蛋黃、麵粉、6 湯匙糖、玉米皮和鹽放在一個大碗裡嘶嘶作響。
2. 用電動攪拌器低速攪拌蛋清至起泡。將攪拌速度調至高速，然後逐漸加入剩餘的 6 湯匙糖，攪拌 3 至 4 分鐘，直至形成堅硬、光滑的峰值。用軟抹刀將三分之一的白粉均勻地拌入義大利乳清粉混合物中，直到完全混合。把剩下的白葡萄酒輕輕地疊在一起，直到完全混合。
3. 將麵糊倒入準備好的平底鍋中，烘烤至中心牢固，頂部呈深金黃色，大約 60 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上冷卻 10 分鐘。用刀子把蛋糕的邊緣弄鬆；鬆開側面，將其從鍋中取出，並完全冷卻(蛋糕可以冷藏，用塑膠薄膜鬆散覆蓋，最多 3 天。在上桌前，在室溫下靜置 20 分鐘。同時，把葡萄柚和桔子的皮切下來。把果皮的髓切掉，把果皮切成很薄的條。蟲子沿著果膜將果肉片放入碗中。將膜中的果汁壓榨到碗中；丟棄膜。倒 $\frac{1}{4}$ 用細篩子把果汁倒進一個小碗裡。
5. 把平底鍋裡的水燒開。將柑橘皮煮熟 1 分鐘；排水。帶上 $\frac{1}{4}$ 把水、糖、香草籽和豆莢放在乾淨的平底鍋裡煮開，攪拌直到糖溶解。把溫度降到最低。保留果汁、果皮和鹽；煮 2 分鐘。遠離溫度；完全冷卻。

6. 是香草莢果。把糖漿和水果一起吃。如果不是立即食用，請冷藏，蓋上蓋子，最多 2 天。把芝士蛋糕和果醬一起上桌。

■瑪格麗特芝士蛋糕



這道甜點的靈感來自經典的 Tex-Mex 雞尾酒，一直到酒杯邊緣的鹽（在本例中，是鹽椒鹽卷蛋糕皮）。龍舌蘭酒和橘子口味的利口酒使這款超級奶油芝士蛋糕成為成人專用的佳餚（或者用酸橙汁代替酒精飲料）

。準備材料

有外層的

4 盎司鹽椒鹽卷蛋糕（4 杯）

$\frac{1}{3}$ 杯糖

4 湯匙無鹽黃奶油，融化

內部餡料

$1\frac{1}{2}$ 磅（3 塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫
杯優酪奶油，室溫

$\frac{3}{4}$ 杯糖

21 湯匙大馬尼爾，三秒，或其他橘子味利口酒
湯匙龍舌蘭酒

1 湯匙加 2 茶匙磨碎的青檸皮（約 3 個青檸皮）
一撮鹽

4 個大雞蛋，室溫

酸橙或小的波斯酸橙，切成薄片，作裝飾

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 製作外殼：把烤箱預熱到 190 度° C，機架在中間。在食品加工機中，將椒鹽卷蛋糕脈衝至細屑形成（你將有一個多一杯）。糖和融化的黃奶油；處理直到合併。均勻地壓入 9 吋彈簧模盤的底部和向上 1 吋的一側。烤至金黃色，約 9 分鐘。轉移到電線架上，使其完全冷卻。
2. 製作填充物：將烤箱溫度降低到 160 度° C。在彈簧盤的外部塗上一層雙層箔。把一壺水燒開。用電動攪拌器中高速攪拌奶油芝士，約 3 分鐘，根據需要刮掉碗的兩側。把速度降到中等。加入優酪奶油、糖、格蘭德瑪尼爾、龍舌蘭酒、酸橙皮和鹽；敲打直到完全融合。一個雞蛋，一次一個，每次打好。
3. 把奶油乳酪混合物倒在冷卻的外殼上（填充物會比外殼高）。把彈簧鍋放在烤盤裡。小心地把開水倒進烤盤裡，直到鍋的一半。
4. 在中間的架子上烘烤，大約 65 分鐘，直到蛋糕凝固，摸起來稍微堅硬。將彈簧模盤轉移到金屬絲架上，去除金屬箔；讓它完全冷卻。冷藏至冷藏，至少 6 小時或最多一晚。在拆模前，用小刀把蛋糕的邊緣弄鬆。用石灰片烤。

■免烤蛛網芝士蛋糕



這個萬聖節的甜點其實只是一個超級簡單的芝士蛋糕與深，黑蛋糕乾外殼。一年中任何時候都可以享用，沒有蜘蛛網設計也可以。

12 至 14 人份 有外層的

$\frac{3}{4}$ 杯 ($1\frac{1}{2}$ (棒) 未加鹽的黃奶油，融化的，再加上更多平底鍋盒 (每盒 9 盎司) 巧克力

$\frac{1}{4}$ 磨細的圓片蛋糕乾 ($\frac{4}{5}$ 杯) 杯加 2 湯匙糖 1 茶匙粗鹽

4 盎司苦樂參半巧克力，切碎

$\frac{1}{2}$ 杯濃奶油

內部餡料

2 磅 (四塊 8 盎司) 奶油乳酪，室溫

$1\frac{1}{2}$ 杯糖

$\frac{1}{4}$ 茶匙粗鹽

3 大湯匙新鮮檸檬汁

$1\frac{1}{2}$ 杯冰濃奶油

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙 (1 大匙) 約為 12g；1 茶匙 (1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 製作蛋殼：在一個 10 吋的彈性平底鍋裡塗黃奶油。把蛋糕乾、糖、黃奶油和鹽放在一個中等大小的碗裡攪拌。將混合物拍打到準備好的平底鍋中，用力壓入底部並一直向上壓。C 蓋上蓋子冷藏，直到可以裝滿為止。
2. 製作巧克力：把巧克力放在食品加工機裡。把奶油放在小平底鍋裡慢慢燉；倒在巧克力上。當巧克力開始融化時，加工至光滑。保留 2 湯匙甘納茶用於裝飾；把剩下的均勻地鋪在地殼的底部和上面。冷凍，直到準備填充。
3. 製作餡料：用電動攪拌器中速攪拌奶油乳酪，大約 3 分鐘，直到鬆軟光滑。減速至低速；慢慢加入糖和鹽。將速度提高到中高；打到非常蓬鬆，大約 3 分鐘。加入檸檬汁。
4. 在另一個碗中，攪拌奶油直到形成中等硬度的峰值。

將四分之一的鮮奶油攪成奶油乳酪混合物，然後加入剩下的鮮奶油。把餡料倒進殼裡；均勻攤鋪。輕輕地在櫃檯上敲打平底鍋的底部。

5. 將保留的甘納切轉移到裝有小圓頭 (如 #3) 的糕點袋中。在芝士蛋糕的中心，豎起一個螺旋形的管子，把線隔開 $\frac{1}{2}$ 相隔一吋。從螺旋的中心到外緣，輕輕地把削刀的尖端拉成一條曲線。管刀清潔；每吋左右重複一次，形成一張網。
6. C 結束；冷凍至少 3 小時或過夜。將芝士蛋糕取出，立即食用。



形成蜘蛛網

■ 烤梨楓糖芝士蛋糕



芝士蛋糕舒適的食物狀態使它在秋天成為一種美妙的享受。再加上楓糖漿和烤梨的時令甜味，你就得到了一份完全無法抗拒的甜點，而且這將是感恩節受歡迎的

選擇。把梨的莖、種子和所有葉子都切成縱向，使它們的形狀完好無損，成為特別漂亮的裝飾品。

有外層的

46 片香草蛋糕乾（6 盎司）

3 湯匙砂糖

¼ 茶匙粗鹽

5 湯匙無鹽黃奶油，融化

內部餡料

1 一磅（兩塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫

½ 杯純楓糖漿 1 杯冷濃奶油

2 大湯匙糖果糖

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙（1 大匙）約為 12g；1 茶匙（1 小匙）約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

頂層澆淋

½ 個中等大小的梨，如 Bosc 或 Bartlett，縱向切片 ⅛ 吋厚的杯純楓糖漿

植物油烹飪噴霧

1. 製作外殼：烤箱預熱到 180 度° C。在一個食品加工機中，將食物攪拌至細碎（你應該有大約 1 分鐘的時間）½ 杯子）。砂糖、鹽和黃奶油；脈衝直到合併。將混合好的條塊蛋糕屑均勻地壓入 9 吋的彈簧模鍋底。烤 12 分鐘，直到蛋糕皮變乾並凝固。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。
2. 製作餡料：用電動攪拌器高速攪拌乳酪，約 3 分鐘後打至蓬鬆光滑。一個 ½ 杯楓糖漿；打至光滑。在一個乾淨的碗裡，將奶油和甜點糖打至軟峰形成，大約 3 分鐘。用一把靈活的抹刀，把大約三分之一的鮮奶油攪拌成奶油乳酪混合物，然後把剩下的拌進去。將餡料倒在蛋糕皮上，冷藏至凝固，至少 3 小時（或隔夜）。
3. 製作配料：烤箱預熱到 230 度° C。在蛋糕紙上塗上噴霧。把梨片一層一層地排列在薄片上；刷上 2 湯匙楓糖漿。大約 20 分鐘，直到梨變軟。從烤箱中取出，然後加熱肉雞。在梨上刷上剩下的 2 湯匙楓糖漿；烤至褐色斑點，約 4 分鐘，經常旋轉床單。將烤盤轉移到金屬架上，使其完全冷卻。

4. 上桌時，將芝士蛋糕取出，將梨片輕輕疊放在上面。

■巧克力芝士蛋糕



巧克力+起司：融化的苦樂參半的巧克力、可哥粉和蛋糕乾皮使這款芝士蛋糕成為巧克力愛好者的終極嗜好。

準備材料

224 巧克力威化蛋糕乾（從一個 9 盎司的盒子中取出），細磨（1 杯）湯匙無鹽黃奶油，融化

3 湯匙糖

內部餡料

8 盎司優質苦樂參半巧克力，切碎

1½ 磅（3 塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫 杯糖一撮鹽

¾ 杯優酪奶油，室溫

3 湯匙無糖可哥粉

2 茶匙香草精

3 大雞蛋，室溫

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為

12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為

454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 製作外殼：烤箱預熱到 180 度° C。把蛋糕乾屑、融化的黃奶油和糖放在一個中等大小的碗裡。將條塊蛋糕屑混合物牢牢地壓在底部，並在 9 吋的彈簧模鍋側面向上壓 1 吋。烤至凝固，大約 10 分鐘。轉移到一個金屬架上完全冷卻。用雙層箔紙把彈簧模盤包起來。把一壺水燒開。
2. 製作餡料：在一個中等耐熱的碗裡，放在（不是在）一盤沸水裡，融化巧克力，攪拌，大約 2 分鐘。等待冷卻
3. 用電動攪拌器中速攪拌奶油乾酪，約 3 分鐘。把速度降到最低。在緩慢、穩定的水流中加入糖。鹽；拍打直到混合。優酪奶油、可哥、香草和融化的巧克力；拍打直到混合。一個雞蛋，一次一個，每次打一個直到混合（不要過度混合）。把餡料倒在皮上。
4. 把彈簧鍋放在一個大烤盤裡。小心地把沸水倒進烤盤裡，使之達到鍋的一半。烘烤芝士蛋糕直到凝固，但仍然在中心輕微搖晃，50 到 60 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。冷藏，無蓋，6 小時或一夜。在拆模前，用小刀把蛋糕的邊緣弄鬆。



把皮壓進鍋裡

■薑糖芝士蛋糕



蛋糕皮和餡料裡有香料和糖蜜，薑蛋糕人在上面跳舞，這個蛋糕適合任何冬天的慶祝活動。圖中的芝士蛋糕上面有兩種薑蛋糕，顏色各異。如果你願意，你可以用做蛋糕皮的麵團做所有的蛋糕乾皮。

準備 10 人份蛋糕

通用麵粉，用於裝飾

½ 食譜糖蜜姜蛋糕曲奇麵團（用剩下的麵團做薑蛋糕男 4 或備用）大湯匙無鹽黃奶油，融化

1¾ 杯糖

2 磅（4 塊 8 盎司）奶油乳酪，室溫

1 茶匙香草精

4 個大雞蛋，室溫

¼ 杯未硫化糖蜜

¼ 茶匙鹽

1½ 茶匙薑末

1 茶匙肉桂粉

1 茶匙新鮮磨碎的肉豆蔻

¼ 茶匙碎丁香

½ 一茶匙檸檬皮

6 個薑餅乾，裝飾用

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 烤箱預熱到 180 度° C。在一張撒了大量麵粉的蛋糕紙上，把麵團擀成

13×10 吋的長方形，大約 ¼ 一吋厚。刷去多餘的麵粉。把麵團和蛋糕紙滑到烤盤上。烘烤 14 分鐘，直到變硬，變成金黃色。將片材轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。切成大塊，然後在食品加工機中脈衝，直到磨細。

2. 混合黃奶油，¼ 在一個碗裡放一杯糖和兩杯蛋糕乾屑，把混合物均勻地壓入鍋底和三分之一高的地方。烤至凝固，大約 10 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。

3. 把烤箱溫度降低到 160 度° C。在一個 9 吋的彈簧模盤的外部塗上一層鋁箔。把一壺水燒開。用電動攪拌器中速攪拌奶油芝士，約 3 分鐘，直至蓬鬆光滑。在剩下的 1 中擊敗 ½ 杯糖和香草，根據需要刮掉碗的兩側。把速度降到最低。一個雞蛋，一次一個，每次打好後，根據需要刮掉碗的兩邊。加入糖蜜、鹽、香料和香料。把餡料倒入冷卻的外殼裡。

4. 把彈簧鍋放在一個大的淺烤盤裡。小心地往烤盤裡倒入開水，使開水到達開水盤的一半以上。烘烤芝士蛋糕直到凝固，但仍然在中心輕微搖晃，60 到 65 分

鐘。將彈簧模盤轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。冷藏，無遮蓋，至少8小時（最好隔夜）。

5. 上桌前，在芝士蛋糕的邊緣用小刀擰鬆；拆下平底鍋的側面。把薑蛋糕蛋糕乾放在蛋糕的中心成一個圈。

■石榴免烤蛋糕



用鬆蛋糕罐頭做成的各式芝士蛋糕和紙杯蛋糕一樣可愛，也不可抗拒。自製的石榴果膠是一種節日和美味的配料。如果需要的話，你可以用其他

的調味品代替。

準備 6 人份材料

有外層的

3 湯匙砂糖

13 片全麥蛋糕乾（7 盎司）

½ 杯（1 根）未加鹽黃奶油，融化

內部餡料

10 盎司奶油乳酪，室溫

6 盎司 crê 我是弗拉 î 膽鹼酯酶

¾ 杯篩糖

1 杯濃奶油

準備果膠

¾ 杯石榴汁

1 茶匙新鮮檸檬汁

1 杯糖

1 湯匙加 1½ 茶匙液體果膠石榴籽，用於裝飾

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙（1 大匙）約為 12g；1 茶匙（1 小匙）約為 3g；1 盎司 約為 28.5g；1 磅 約為 454g=0.45 公斤；1 撮 約為 0.5g

1. 製作外皮：用塑膠薄膜包六杯巨型鬆蛋糕罐頭。將砂糖和全麥蛋糕乾放入食品加工機中攪拌至非常細。轉移到一个小碗裡，攪拌融化的黃奶油。壓入準備好的鬆蛋糕罐。準備灌裝時放入冰箱。

2. 製作餡料：用電動攪拌器中速攪拌，奶油乳酪，crê 我是弗拉 î 把糖和糖混合起來。在另一個碗裡，攪拌濃奶油，直到形成中等硬度的峰值；拌入乳酪混合物。把湯匙放進蛋糕皮裡；冷凍至凝固，約 30 分鐘。

3. 製作果膠：將石榴汁、檸檬汁和糖混合在平底鍋中。滾開，攪拌直到糖溶解。

液體果膠：回到滾開狀態，煮 1 分鐘，偶爾攪拌。把果膠轉移到一个放在冰水浴上的大碗裡，直到冷卻但可以倒出（如果不立即使用，果膠可以在密封容器中冷藏 1 個月；使用前用低溫加熱至光滑。）。準備好食用時，輕輕拉起保鮮膜，取出乳酪蛋糕。小心去除塑膠紙；把蛋糕放在盤子裡。用果膠各煎一次，再用石榴子裝飾。

