

# 薄荷朱古力芝士撻

## (MINT CHOCOLATE CHEESE TART)

材料：

<u>批皮 (油搓粉法)</u>	<u>芝士餡</u>	<u>裝飾</u>
無鹽牛油 50 克 糖粉 25 克 雞蛋 15 克 低筋麵粉 100 克	忌廉芝士 100 克 糖霜 20 克 新鮮薄荷葉 5 片 甜忌廉 80 克	無需調溫朱古力 薄荷葉

### 製法 (批皮):

1. 焗爐預熱至 200 度攝氏。
2. 無鹽牛油置玻璃窩內切小粒，隔入麵粉，然後以手指尖進行油搓粉法。
3. 麵粉和牛油搓成麵包糠狀後，加入糖霜攪勻。
4. 加入蛋液，攪勻成粉團後，將批皮分成 8 等份。
5. 將批皮按壓在撻模內，並以叉刺上小孔。
6. 放入焗爐，焗 15-20 分鐘。
7. 將已焗至金黃色的撻皮置於散熱架上，待涼，備用。

### 製法 (芝士餡):

1. 薄荷葉洗淨、抹乾後，切碎備用。
2. 忌廉芝士和糖霜攪拌至軟身，加入薄荷葉碎。
3. 甜忌廉打至 7 成企身後，分數次加入忌廉芝士內。

### 製法 (薄荷朱古力芝士撻):

1. 芝士餡料放入圓咀忌廉袋內。
2. 於已散熱的曲奇餅模上，唧入芝士餡料。
3. 以湯匙稍微弄平芝士餡的頂端。
4. 放入雪櫃，冷藏約 1 小時。
5. 將 1-2 茶匙的朱古力溶液，淋在芝士餡的頂端，讓它不規則的流下。
6. 以薄荷葉作裝飾。