

白朱古奶芝士蛋糕



材料：(2 吋個 X 5 吋模)

白朱古奶芝士蛋糕

白朱古力 200 克

忌廉芝士 200 克

蛋白 5 隻

蛋黃 5 隻

白醋 1-2 滴

製法：

忌廉芝士置室溫約 1 小時，然後攪至軟滑，備用。

焗爐預熱 160 度。白朱古力座熱水至完全溶解，備用。蛋白加入白醋，打至企身，備用。蛋黃分數次加入忌廉芝士內，攪勻。將白朱古力加入忌廉芝士混合物內，攪勻。以反手法將蛋白加入忌廉芝士混合物內，混合後，即可放入餅模內。入爐，座熱水焗 30 至 45 分鍾，期間或需調節爐溫，避免蛋糕出現裂縫。