

## 日本の家常菜⑦

### 《教你怎么烤简单易做的干酪蛋糕

(形状：圆形 18 厘米 个数：一个)》

#### <材料>

奶油干酪 250 克

白糖 70 克

鸡蛋 2 个

鲜奶油 200 毫升

薄力粉（粘性弱的面粉） 30 克

柠檬汁 少许

香草精 少许

饼干 90 克

黄油 40 克

#### <事前准备>

○将鲜黄油和奶油拿出，放置于常温环境中。

○用搅拌器将饼干搅碎（没有搅拌器的人，可以把饼干放进塑料袋里，再用擀面杖将其碾碎）。

○用打蛋器或手动搅拌器分别将鲜奶油和鸡蛋蛋白搅出泡沫（加少许白糖的话，泡沫就会起得快一些）。

○将烤箱开到 170~180 度预热。

○将薄力粉过筛，以去除面粉中的疙瘩。

#### <制作方法>

①将碾碎的饼干放入置于常温环境里的黄油中，并拌匀。然后将其放入垫好了垫纸的蛋糕圈内，并用勺背将其顺势抹平、抹匀，后放入冰箱冷却 30 分钟以让其凝固（这便是干酪蛋糕的底台）。

②将黄油干酪放入金属钵中，一边一点点地加进打出泡沫的鲜奶油，一边用打蛋器或木刮刀慢慢搅拌，直至变成黄油状态。

③将白糖、鸡蛋黄、香草精以及柠檬汁放入②

## 日本の家庭料理⑦

### 簡単ベイクドチーズケーキの作り方

(18 cm 丸型 1台分)

#### <材料>

クリームチーズ 250 g

砂糖 70g

卵 2個

生クリーム 200ml

薄力粉 30g

レモン汁 少々

バニラエッセンス 少々

ビスケット 90g

バター 40g

#### <下準備>

○クリームチーズとバターを常温に戻しておきます。

○ミキサーを使ってビスケットを細かく砕きます。(ミキサーをお持ちでない方は、ビニール袋に入れて、めん棒でたたいて細かく砕いて下さい。)

○生クリーム、卵白を泡立て器やハンドミキサーを使って別々に泡立てておきます。(砂糖を少し加えて泡立てると泡立つのが早くなります。)

○オーブンを 170~180度ぐらいに温めておきます。

○薄力粉は塊を除くためにふるっておきます。

#### <作り方>

①砕いたビスケットに常温に戻したバターをよく混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型にスプーンの裏を使って平らに敷き詰め冷蔵庫で約30分冷やし固めます。(チーズケーキの土台とな

中搅拌均匀。

④将打出泡沫的鸡蛋白放入③中搅拌均匀。

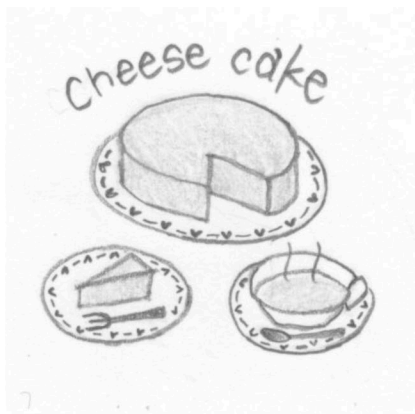
⑤最后，将薄力粉放入④中轻轻搅拌。

⑥将⑤倒入①中。

⑦将烤箱开到 180 度烘烤 40 分钟。当蛋糕出现微弱焦色的时候，由于各种烤箱不尽相同，所以要么注意调节温度；要么给蛋糕盖上一层锡纸后再继续烘烤。想知道蛋糕的里层是否烤透的话，可以用竹扦子插插看，要是抽出来的竹扦子上没有粘面粉的话，就说明烤透了。

⑧烤完后，将蛋糕取出，置于常温下让其充分散热。之后放入冰箱里冷却 2~3 个小时，干酪蛋糕就算做得了。

※即使不用饼干来铺底台，也可以烤出美味的干酪蛋糕。敬请大家尝试着做做看！！ (K)



ります。)

②ボールにクリームチーズを入れて泡立てておいた生クリームを少しずつ加えながら、泡立て器や木べらを使いクリーム状になるまでよく混ぜます。

③②に砂糖、卵黄、バニラエッセンス、レモン汁を加えて混ぜます。

④③に泡立てた卵白を加えてかるく混ぜます。

⑤最後に④に薄力粉を入れてかるく混ぜます。

⑥①に⑤を流し入れます。

⑦180度のオーブンで40分焼きます。うっすらと焼き色がついてきたら、オーブンによって焼き加減が違ってきますので、温度を調節したり、アルミホイルを被せたりしながら焼いてください。中まで焼けているかは、竹串をさして生地がつかなかったら焼き上がりの目安です。

⑧焼きあがったら常温で十分粗熱をとり、冷蔵庫に入れて約2~3時間冷やしたら出来上がりです。

※ビスケットの台を敷かないで焼いても美味しいです。是非、お試しになって下さい！！ (K)