

藍莓芝士凍餅

文：小豆苗

何時食甜品最合適？晚飯後？還是下午茶的時候？很多人說，當你心情不好的時候，品嚐一啖美味的甜品，心情自然會好起來。而在眾多的甜品當中，最受歡迎之一的就莫過於芝士蛋糕了。

傳統上，埃及人喜歡配著蜂蜜和杏仁來吃乳化了奶塊。當時希臘人也非常喜歡這種食品，並把它當作糖果般分給小孩吃。而歷史上最早出現芝士蛋糕的地方，便是在希臘的薩莫斯島上，做法是把芝士攪碎，再加入蜂蜜和小麥粉後用火烤成一團，然後，便可製成美味可口的芝士蛋糕。在那個時候，無論在日常聚會，甚至當地人的婚禮上，幾乎都用這種芝士蛋糕來招待嘉賓。

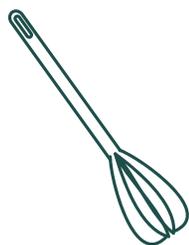
其後，經過時代的發展，芝士蛋糕已漸漸成為甜品中的“一哥”，其實芝士蛋糕的製作並不困難，特別是近年興起的芝士蛋糕凍餅，可以不用焗爐就能輕輕鬆鬆做出一個芝士蛋糕凍餅。而在芝士蛋糕凍餅上當然還可配搭一些水果，以增加口感和味道，當中藍莓與芝士蛋糕的味道最為配合。為迎接即將到來的炎炎夏日，接下來便為大家介紹藍莓芝士凍餅的製作方法。



材料：

餅底：

無鹽牛油 30 克
消化餅 5 塊



芝士餡料：

淡忌廉 220 克
忌廉芝士 250 克
砂糖 60 克
藍莓果醬 60 克
魚膠粉 2 茶匙
水 2 湯匙



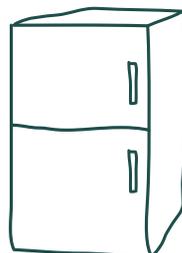
餅面：

鮮藍莓 半盒
藍莓果醬 3 湯匙



餅底的製作方法：

1. 預備蛋糕模，以牛油紙包裹蛋糕模底；
2. 壓碎消化餅，加入預先溶解的牛油溶液攪拌；
3. 將混合牛油和消化餅碎均勻放於蛋糕模中，再均勻地壓實；
4. 放入雪櫃約十分鐘待用。



10分鐘~

芝士餡料的製作方法：

1. 將忌廉芝士放於盆中，用機攪拌至軟身；
2. 砂糖分 2 至 3 次加入其中，再繼續攪拌，直至砂糖全部溶解；
3. 再加入藍莓果醬，用機攪拌，直至混合均勻變成紫色；
4. 將水加入魚膠粉中，隔熱水溶解作備用；
5. 淡忌廉可放入另一盆中，用機打 6 分鐘成泡沫狀備用；
6. 將上述 3 及 4 項混合用機攪拌，再加入 5 項，用膠鏟輕弄均勻；
7. 倒入盛有餅底的蛋糕模中，放入雪櫃約 2 小時待凝固。



餅面的製作方法：

1. 將芝士餡料脫模；
2. 將藍莓果醬平放於餅面上；
3. 於餅面上加鮮藍莓或草莓裝飾。



小貼士



要做好芝士凍餅的餅底，必須把牛油完全溶解後加入已壓碎的消化餅內，並將混有牛油之消化餅碎放入蛋糕模內儘量壓實，這樣消化餅底就不會變得軟或容易散開。