



金柑起司蛋糕

製作材料 (約 12 人份)

鹹派皮

奶 油	110 克
糖 粉	46 克
鹽	2 克
全 蛋	25 克
鮮 奶	18 克
低筋麵粉	230 克
奶 粉	7 克





內 餡

奶油乳酪	530 克
砂 糖	159 克
奶 油	212 克
全 蛋	212 克
玉米粉	42 克
金柑蜜餞或柑橘	106 克



製作方法

1. 鹹派皮部份將奶油 / 糖粉 / 鹽攪拌均勻，分次加入蛋和鮮奶拌勻，再放入過篩低筋麵粉 / 奶粉拌勻。
2. 冷藏 30 分鐘，並預熱烤箱上下火 170°C。
3. 冷藏後的派皮，平均分配約 30 克。
4. 壓平放至蛋糕杯並刺幾個氣孔。
5. 入烤箱烤 15 分鐘上色後，換邊再烤 10 分左右。
6. 內餡製作方面，將奶油乳酪 / 砂糖 / 奶油 / 全蛋 / 玉米粉 / 柑橘丁依序加入攪拌均勻，擠入半熟塔皮內。
7. 入烤箱前，烤盤須放入約 1 碗水，上火 230°C 下火 150°C 烤 15 分鐘後，換邊再烤 15 分左右即完成品。

