



摩卡乳酪起司條

食材

餅乾底

安佳無鹽奶油	70g
砂糖	30g
消化餅乾	150g



起司餡

安佳鮮奶油乳酪	600g
安佳鮮奶油	400g
砂糖	180g
雞蛋	150g
玉米粉	90g
咖啡醬	5g
咖啡粉	10g



作法

餅乾底

1. 將安佳無鹽奶油和砂糖、消化餅乾一起拌勻。
2. 放入烤盤整型壓平。

起司餡

1. 安佳鮮奶油乳酪和砂糖拌勻，加入雞蛋拌勻，再加入玉米粉拌勻即可。
2. 加入安佳鮮奶油拌勻，再加入檸檬汁拌勻。
3. 將約1/5左右之原味起司餡取出，另外加入咖啡粉與咖啡醬拌勻製作成摩卡起司餡。

組裝

1. 先將原味起司餡倒至烤盤中的餅乾底上，抹平。
2. 將摩卡起司餡擠成條紋狀在原味起司餡上。
3. 烘烤上火160°C下火160°C約烤50~60分鐘。