



芒果檸檬生起司蛋糕

食材

餅乾底

麥維他餅乾	60g
安佳無鹽奶油	30g

檸檬生起司內餡

安佳鮮奶油乳酪	250g
細砂糖	30g
檸檬汁	5g
檸檬屑	1顆
酸奶	30g
安佳鮮奶油	130g
安佳純牛奶	30g
吉利丁片	5g

芒果生起司內餡

檸檬生起司內餡	288g
芒果果泥	50g
檸檬汁	5g
芒果切丁	60g

芒果凍

芒果果泥	110g
糖粉	25g
吉利丁片	2.5g



作法

餅乾底

1. 麥維他餅乾壓碎
2. 奶油融化
3. 1+2拌勻
4. 壓平在慕斯圈中，放冷凍備用

檸檬生起司內餡

1. 吉利丁泡冰水
2. 牛奶加熱，將吉利丁擠乾，加入牛奶中融化，放涼備用
3. 安佳鮮奶油乳酪 + 細砂糖 + 檸檬汁 + 檸檬屑拌勻
4. 再加入酸奶拌勻
5. 再加入鮮奶油拌勻
6. 將2加入5中拌勻成檸檬生起司內餡，備用

芒果生起司內餡

取288g檸檬生起司內餡+50g芒果果泥 + 檸檬汁拌勻成芒果生起司內餡，備用

組裝

1. 取55g芒果生起司內餡倒在慕斯圈內的餅乾底上，再放入20g芒果切丁，再倒入55g芒果生起司內餡，冷凍20分鐘
2. 接著取30g檸檬生起司內餡倒入慕斯圈內的芒果生起司內餡上，再冷凍1小時

芒果凍

1. 將吉利丁泡冰水
2. 將芒果泥與糖粉加熱微滾，再加入泡軟的吉利丁，即可倒在冷凍後的芒果檸檬生起司蛋糕上，再冷凍30分鐘，即可脫模享用