



藍莓檸檬生起司蛋糕

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



藍莓生起司內餡

檸檬生起司內餡	219g
藍莓醬	15g
檸檬汁	15g



香堤與裝飾

安佳鮮奶油	100g
糖粉	10g
新鮮藍莓	數顆
鏡面果膠	
薄荷葉	



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

藍莓生起司內餡

取219g檸檬生起司內餡 + 藍莓醬 + 檸檬汁拌勻成藍莓生起司內餡，備用

組裝

1. 取69g藍莓生起司內餡倒在慕斯圈的餅乾底上，冷凍20分鐘
2. 接著取69g檸檬生起司內餡倒入慕斯圈內的藍莓生起司內餡上，再冷凍1小時，即可脫模

香堤與裝飾

安佳鮮奶油打至8分發，裝在擠花袋上，再擠在藍莓檸檬生起司蛋糕的邊緣，中間再放上大量的水果，塗上果膠，放上薄荷葉，即完成