

# 美味DIY

## 藍莓芝士凍餅

### Blueberry Cheesecake

材料：(6吋蛋糕模)

#### 消化餅底

消化餅.....	5塊
淡牛油.....	30g

#### 芝士餡料

忌廉芝士.....	250g
糖.....	60g
淡忌廉.....	220g
魚膠粉.....	2茶匙
水.....	2湯匙
藍莓果醬.....	60g

#### 飾面:

鮮藍莓(或合時鮮果).....	適量
藍莓果醬.....	適量

#### 做法：

- (1) 將消化餅壓碎，加入牛油溶液拌勻，壓實於蛋糕模內雪凍備用。
- (2) 淡忌廉 6 分打發備用。
- (3) 忌廉芝士加糖打滑至糖溶解，加入藍莓果醬拌勻。
- (4) 魚膠粉加水，隔熱溶解，加進芝士餡內，再加入已打起的淡忌廉攪勻，倒入消化餅底內，放入雪櫃凝固。
- (5) 脫模後用鮮藍莓(或合時鮮果)及藍莓果醬裝飾便成。

鳴謝：本食譜由 Cook Fun Studio 提供

<http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/>

香港電台網上廣播站 e-Learning 網頁《美味 DIY》，聯同本港 15 間烹飪學校，在網上免費教大家製作約 40 款美味的食品。網上有食譜、整個製作過程的短片、還有導師的「一分鐘錦囊」，讓你在家中輕輕鬆鬆做出美味的食品。