

豆腐芝士蛋糕

Cream cheese	140g
Tofu	160g
Sugar	43g
淡忌廉	160g
魚膠粉	8g

Cookies Base

Cookies	100g
Butter	45g

將 Cookies 碎+ Butter 混合成 Cookies 餅底,放入雪櫃雪至硬身備用

淡忌廉打至企身備用

Cream cheese+ Sugar 打至軟身,之後加入豆腐攪拌至胡狀

將打好的淡忌廉加入已打好的胡狀,再加魚膠粉,之後倒上 cookies base 上,放入雪櫃雪大約 45min 便成

*魚膠粉需用冷水開再用微波爐叮熱才加入

三重奏朱古力蛋糕

海綿蛋糕蛋糕

雞蛋。 兩隻
砂糖 15g
乳化劑(蛋糕油)少許
低筋麵粉。 15g
可可粉。 2g

做法

先將雞蛋砂糖乳化劑打至企身，之後放入低筋麵粉加可可粉攪勻。
焗爐預熱 200 度十五分鐘，將打好嘅蛋糕放入焗爐焗八至十分鐘

朱古力慕士

砂糖。 11g
雞蛋。 1 隻
黑朱古力 100 克
淡忌廉。 150g
魚膠片。 兩片(即 5g)

做法

- 1)魚膠片用凍水浸軟備 (大約 15 分鐘)
- 2) 黑朱古力用熱水浸容
- 3) 淡忌廉打起備用
- 4) 雞蛋 加砂糖起泡

做法

雞蛋加砂糖打至起泡，加入座容嘅黑朱古力，用力攪勻，加入以打起的淡忌廉，最後將浸好的魚膠片座容，加入以上朱古力慕絲裏面

餅面

朱古力小量拉花

放入雪櫃約 45 分鐘便成