

## 蓝莓芝士塔

新拿到手的 Taste of Home 杂志上，有款超诱人的蓝莓芝士派，咱也来照猫画虎的学学，根据家里现有的原料，做了一点点改动，效果很好哦，老公等不及先吃晚饭就先来了一大块，吃完饭又来了一大块，可见，是相当的好吃啊。。。。。

### 原料：

- 1 张 9 英寸的派皮
- 4 盎司的奶油奶酪（约 114 克）
- 2 大勺柠檬汁
- 1 个鸡蛋，分开蛋清与蛋黄
- 3 杯冷冻蓝莓
- 2 大勺水
- 1/2 杯到 2/3 杯白糖（视蓝莓的甜度或个人口味而定）
- 1 大勺中筋面粉
- 1/2 大勺玉米淀粉



### 做法：

烤箱预热至 450F/232 度。

把派皮铺在塔盘里，我用的是直径为 8 英寸的塔盘，小心的将派皮顺着塔盘的纹路压好，去掉多余的派皮，用叉子在底部扎出几个小洞。然后盖上一层锡箔纸，送入烤箱，烤 8 分钟，拿开锡箔纸，接着烤 5 分钟，拿出来，放在架子上晾凉备用。

将烤箱温度降低至 375F/191 度。

在一个碗里，混合奶油奶酪，1/3 杯白糖和 1 大勺柠檬汁，用打蛋器打到奶酪光滑，加入蛋黄，再度打到光滑为止，然后把奶酪混合物均匀的抹在塔皮的底部。

另取一个锅，倒入剩下的白糖，面粉，淀粉和水，搅匀，加入 1 杯蓝莓，用中火加热，并且不时搅拌，直到蓝莓酱变浓稠为止，然后加入剩下的 2 杯蓝莓，搅匀，倒入塔皮内。

用小模子把多余出来的派皮刻出叶子的形状，放在蓝莓馅的面上。蛋白搅拌均匀，轻轻的刷在蓝莓塔的边缘和做装饰用的小叶子上。送入烤箱，烘烤 35 到 40 分钟。

一时吃不完的蓝莓塔，可以放冰箱保存。这次太心急，还是热热的时候就给切开吃了，若是等凉透以后再切，就不会像这样蓝莓汁到处乱趟了。

冷吃热吃都各有风味哦，O(∩\_∩)O~。。。。。