

巧克力大理石花纹芝士蛋糕

这个芝士蛋糕的蛋糕体部分参考了买来的 cream cheese 奶油芝士包装盒上附送的纽约芝士蛋糕的方子，做了些改动，饼底部分，就纯属自由发挥啦！

材料量比较大，能做一个 10 英寸的芝士蛋糕。

蛋糕体原料：

- 2 又 1/2 磅 cream cheese (奶油芝士, 约 1133 克), 室温下放置到变软为止
- 2/3 杯白糖
- 1 大勺香草精 (15 毫升)
- 3 大勺中筋面粉
- 1 杯无糖原味酸奶
- 4 个鸡蛋, 放至室温
- 3 大勺巧克力酱
- 2 大勺草莓酱 (可省略)



饼底原料：

- 1 个大号鸡蛋
- 1 杯中筋面粉
- 2 大勺可可粉
- 2 大勺白糖
- 1/4 茶勺盐
- 1/3 杯黄油 (约 38 克)

做法：

先做饼底。将所有饼底的材料放到搅拌机里 (food processor), 开动机器, 直到面粉略微成团, 约 30 秒到 40 秒。



WWW.YANKITCHEN.COM

将面团取出，放到 10 英寸的可脱底烤盘里，慢慢的不断压平，直到面团均匀的铺满整个烤盘底部。然后送入预热到 350F/177 度的烤箱里，烤 8 到 10 分钟。取出，晾凉备用。

软化了的芝士，白糖，面粉和香草精放到一个大碗内，用打蛋器打到均匀，加入酸奶，再度打匀。然后分别一个一个的加入鸡蛋，每加一个，都要搅拌均匀以后再下一个。搅匀即可，不要过度搅拌。

将蛋糕液倒入蛋糕盘，加入巧克力酱和草莓酱，用竹签子随意挑出花纹，重新送回 350F/177 度的烤箱，烤 70 到 80 分钟，或者直至中央凝固了为止。



WWW.YANKITCHEN.COM