

朱古力曲奇芝士凍餅



材料 (6 吋餅模):

餅底	朱古力曲奇芝士餡料
朱古力餅底碎 100 克 無鹽牛油 40 克	忌廉芝士 250 克 砂糖 25 克 淡忌廉 250 毫升 牛奶 100 毫升 魚膠粉 8 克 朱古力餅碎 20 克 朱古力曲奇 80 克

製法:

1. 牛油隔熱水座溶，加入朱古力餅底碎，攪勻後，輕壓於餅模內。
2. 將餅模放入雪櫃，冷藏 15 分鐘或至硬身，備用。
4. 魚膠粉拌入牛奶，備用。
5. 忌廉芝士和砂糖用湯匙攪勻，備用。
6. 淡忌廉用打蛋器攪拌至乳酪狀態，然後分數次拌入忌廉芝士內。
7. 加入朱古力餅碎、朱古力曲奇，備用。
8. 魚膠混合物隔熱水座溶，然後拌入芝士混合物內。
9. 將忌廉芝士混合物倒入餅模內，放入雪櫃冷藏 2-3 小時，即可食用。