

迷你黑巧克力起司蛋糕



巧克力起司蛋糕是我最喜欢的起司蛋糕，但每次只能吃一小块，多了就容易腻了。所以，在家做这个蛋糕的话，我都尽量做小号的，效果也不错，很好吃，而且大约是用黑巧克力的缘故，很香，巧克力的味道很浓。

蛋糕体口感比较厚重，我和老公都很喜欢，不过很有可能不是每个人都会喜欢这种口感的。。。

成品图和过程图不是一拨儿的，原料和做法一样，过程图里用的超迷你的小烤盘，烘焙时间要短 20 分钟左右。

原料：

- 1 盒奶油奶酪（cream cheese, 8 oz, 约为 227 克），室温放软
- 1/4 杯白糖
- 1 又 1/2 茶勺中筋面粉
- 1/4 茶勺香草精
- 1 个大鸡蛋，放至室温
- 3 大勺酸奶油（sour cream）
- 2 盎司黑巧克力（大约是 56 克）

小提示：



黑巧克力本身的糖粉很少，1/4 杯白糖在甜度上刚刚好，如果换作别的巧克力的话，白糖的用量可能需要相应的调整一下。

最后烘焙的时间还要根据所用的烤盘大小和形状来决定。

起司蛋糕的饼干底部热量太高，加上我也不爱吃，给省略了。

做法：

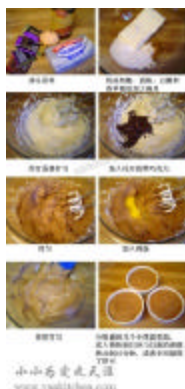
黑巧克力掰成小块，隔水加热化开。

奶油奶酪，面粉，白糖和香草精放到大碗里，用打蛋器打匀，加入酸奶油，打匀，然后加入化开的黑巧克力，打匀，加入鸡蛋，再度打匀，然后分别盛到一个或者几个小烤盘里面，表面用锡箔纸盖住，这一步可以很有效的防止蛋糕表面裂开。

把装了面糊的烤盘，放在一个大烤盘中间，加水约 2 厘米高，（就是水浴法啦），送入预热到 325F/163 度的烤箱，烤 50 到 60 分钟，或者中间凝固了即可。（切记哦，最后烘焙的时间还要根据所用的烤盘大小和形状来决定。）

出炉后，稍微晾凉，然后送入冰箱冷藏 4 个小时以上，就可以享受啦！

如果想要表面这种大理石一样的花纹的话，在加入巧克力之前，预留出 1 大勺面糊，最后入烤箱前，把白色的面糊倒到巧克力面糊上面，用竹签子划出自己想要的花纹。



嗯，有巧克力冰淇淋和巧克力蛋糕的混合口感，超喜欢。。。





WWW.YANKITCHEN.COM



WWW.YANKITCHEN.COM