

巴斯克焦软起司蛋糕 Basque Burnt Cheesecake @Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

最近在朋友处吃到一款起司蛋糕，没有派皮，吃起来较传统美式起司蛋糕淡雅顺滑，味道却依然浓郁，十分可口好吃，要来了食谱 (<https://www.bonappetit.com/recipe/basque-burnt-cheesecake>)，发现十分简单，特与大家分享，节庆或聚餐时带一份去，并定是个 show stopper。

材料：

- 牛油少许
- 2 磅 奶油乳酪 cream cheese
- 1.5 杯 糖
- 蛋 6 个
- 2 杯 重奶油 heavy cream
- 1 小匙 盐
- 1 小匙 香草精
- 1/3 杯 面粉
- 烘培用油纸 Parchment Paper
- 10 吋圆型烤盘



步骤：

1. 奶油乳酪、蛋先放室温。烤箱预热华式 400 度 (摄氏 205 度)。
2. 10 吋圆型烤盘薄薄抹上一层牛油，交叉铺上两层 16x12 吋油纸，有褶皱没有关系，但纸边要高出烤盘边 2 吋。
3. 奶油乳酪放在大碗中，加入糖，用叉子将糖化入奶油乳酪。
4. 蛋一个个加入，每次搅匀后再加下一个蛋。
5. 再加入重奶油、盐、香草精，搅拌均匀。
6. 面粉筛在奶油乳酪糊上，再搅拌均匀，倒入烤盘中，放入烤箱烤约 60 分钟即成。
7. 焦软起司蛋糕烤好放凉后，将外面的纸撕掉，外皮有些焦黑裂开，里面绵软可口。

注：

1. 上网查了一下，焦软起司蛋糕最早起源于西班牙的巴斯克地区，后来在日本大红，还被纽约时报称为 2019 年度甜品。
2. 如有立式搅拌机，做起来更为容易，我是用手持式电动搅拌器，不论哪一种，都是先用低速再转到中速搅拌。若无电动搅拌器，以叉子或筷子用手搅拌亦可，总之搅拌均匀就是。
3. 焦软起司蛋糕可前一天做好放在冰箱，第二天我觉得更为好吃。