

שקוּלוּת טָעִים  
עִם טָרָה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אסייג עוגת גבינה



\*להוציא את הגבינות והביצים לפני כן שיהיו  
בטמפי החדר! (את הביצים רצוי להפריד  
לפני כשהן קרות כך יותר קל).



# המרכיבים:

750 גרם גבינה לבנה טרה

1 שמנת טרה

6 ביצים

4 כפות גדושות קורונפלור

3 כפות גדושות פודינג וניל

5/8 כוסות סוכר

שקית סוכר וניל

1 כף גרידת לימון ירוק

# אופן הכנה:

להפריד ביצים, להוסיף קורט מלח לחלבונים.

להקציף את החלבונים עם חצי כוס סוכר + סוכר וניל

עד לקצף יציב, מבריק ותפוח. (את הסוכר להוסיף

בהדרגה)

בקערה נפרדת להקציף היטב את החלמונים עם שאר

הסוכר (1/8 כוס) לבלילה תפוחה מעט, עד שכל

הסוכר נמס ולהוסיף את הגבינות ושאר החומרים

בהדרגה ולהקציף עוד קצת עד שהבלילה חלקה

מאוד ואין גושים.

שלב 3 והכי חשוב: הקיפול.

נחלק את השלב ל 3 תתי שלבים נערב כמות קטנה

של הקצף לתוך הבלילה כדי להקטין את הסמיכות.

נוסיף כל פעם בהדרגה מעט מהקצף ונקפול בעדינות לתוך הבליחה בזהירות לא לשבור את הקצף. לשמן תבנית אפיה אטומה (לא קפיצית) ולרפד אותה ב 7 ס"מ נייר אפייה משומן כדי להגביה את הדפנות לחמם תנור 30 דק לפני, למלא מים בתוך תבנית התנור (כמעט עד הסוף), ולחמם את המים יחד עם התנור למקם את התבנית מעל המסילה תחתונה בתנור להכניס את תבנית העוגה על המים לתנור שחומם מראש. 30 דק ראשונות על 200 מעלות 30 דק נוספות על 160 מעלות לא לפתוח את התנור בשום אופן! לאחר שעה אפייה לכבות את התנור, להשאיר את העוגה להצטננות לשעה נוספת.(בלי לפתוח תנור).

