

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקולדות טעים עם טרה!



עוגת גבינה, שוקולד לבן ונוטלה



המרכיבים:

תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ

לתי:

- 200 גרם ביסקוויטים
- 50 גרם אגוזי לוז
- 130 גרם חמאה מומסת
- 1/2 כוס נוטלה

לעוגה:

- 450 גרם גבינת שמנת 25%
- 500 גרם גבינה לבנה 5%
- 5 ביצים בגודל
- 150 גרם סוכר לבן (3/4 כוס)
- 60 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה (1/4 כוס)
- 150 גרם שוקולד לבן קצוץ
- 3/4 כוס נוטלה
- כפית מחית/ תמצית וניל איכותית

אופן הכנה:

מרפדים את תחתית התבנית בנייר אפייה.

להכנת הקלתית, במעבד מזון טוחנים את הביסקוויטים ואגוזי הלוז במשך כמה דקות, עד לקבלת פירורים דקים מאוד (חשוב שלא יהיו חתיכות גדולות של אגוזים). מערבבים את תערובת הביסקוויטים עם החמאה ויוצרים קלתית בתוך התבנית- מהדקים היטב בשכבה דקה ואחידה את התערובת.

מקפיאים למשך חצי שעה לפחות.

לאחר ההקפאה, יוצקים את חצי כוס הנוטלה על הקלתית ובעזרת כף מורחים בעדינות כך שכל הבסיס יתכסה בשכבה אחידה של נוטלה. שימו לב שהשלב הזה צריך להעשות בעדינות ורק על קלתית קפואה. אם הממרח קשה מידי, ניתן לחמם אותו במקירוגל למשך עשר שניות (לא למרוח אותו חם!)

מחזירים את הבסיס למקרר עד שהמלית מוכנה.

להכנת המלית, מימיסים בעדינות את השמנת המתוקה והשוקולד הלבן. מערבבים היטב עד לגבלת גנאש חלק ומוסיפים את הגבינות, הסוכר והוניל. טורפים עד לקבלת תערובת אחידה.

מוסיפים את הביצים וטורפים היטב, עד שכל הביצים נטמעות בבלילה.

לקערה נפרדת יוצקים 2 כוסות מתערובת הגבינה ואת שארית הנוטלה ($3/4$ כוס). טורפים היטב.

יוצקים לקלתית $2/3$ מהתערובת עם הנוטלה. יוצקים מעל את שאר תערובת הגבינה. יוצקים מעל בעזרת כף את שארית תערובת הנוטלה ובעזרת סכין יוצרים דוגמאת שייש.

אופים את העוגה במשך שעה וחמישים, או עד שהיא מתייצבת בשולים אך עדיין רוטטת ורכה במרכז.

מצננים את העוגה בטמפ' החדר ומעבירים לקירור
למשך לילה שלם לפני ההגשה.

