

שבועות שמחה!  
עם טרה!



# מוס גבינה ושוקולד לבן



# המרכיבים:

5 גרם אבקת גילטין  
25 גרם מים  
250 גרם גבינת שמנת טרה  
500 גרם גבינה לבנה טרה  
כף אבקת סוכר  
500 מל שמנת מתוקה טרה  
250 גרם שוקולד לבן

לעוגת גבינה אפוייה:  
500 גרם גבינה לבנה טרה  
200 גרם שמנת חמוצה טרה  
2 כפות פודינג וניל  
חצי כוס סוכר  
3 כפות קמח  
2 ביצים  
כוס פירות יער קפואים

לקראנץ' אוראו:  
200 גרם חמאה של טרה  
חבילה וחצי (250 גרם) עוגיות אוראו  
כף אינסטנט פודינג וניל

לגילי פירות יער:  
כוס וחצי פירות יער קפואים  
2 כפות סוכר  
כפית תמצית תות  
3 כפות גילטין

לקישוט:  
200 גרם צימיקאו לבן  
פירות יער  
עוגיות אוראו  
וכל קישוט שתרצו ..

## אופן הכנה:

מתחילים בהכנת עוגת הגבינה האפויה:  
מחממים תנור ל 160 מעלות.  
בקערת מיקסר מקציפים את הביצים והסוכר עד  
קבלת קרם נוזלי ואוורירי, מוסיפים את הגבינות,  
הקמח והפודינג ומערבבים לקבלת תערובת אחידה,  
טוחנים את הפירות יער ומוסיפים לבלילת הגבינה.  
מרפדים תבנית או רינג בקוטר 20 בנייר אפייה,  
שופכים את הבלילה ואופים 45 דקות .  
מוציאים מהתנור ומצננים לגמרי (רצוי לשים שעה  
במקרר להתייצבות מלאה).

בנתיים מכינים את הקראנץ אוראו:  
במעבד מזון טוחנים את כל החומרים לתערובת  
פירורית ולחה , משטחים על נייר אפייה בתוך תבנית  
ומכניסים למקפיא לשעה (מאוחר יותר נקרוץ עיגול  
בקוטר 20סמ)

עכשיו זה הזמן להכין את השוקולד הלבן למוס:  
בקערה שוברים את השוקולד הלבן,

בסיר קטן מרתיחים את השמנת המתוקה עד שנייה  
לפני שגולש,  
שופכים על השוקולד הלבן ומערבבים עד שנמס,  
מעבירים למקרר לשעתיים.

אחרי שעוגת הגבינה התקררה ניתן לחלץ אותה  
מהתבנית, שוטפים קלות את התבנית ונשתמש בה גם  
לגילי:

בקערה עמוקה טוחנים את כל מרכיבי בגילי כולל  
הגילטין בעזרת מוט בלנדר,  
עוטפים את התבנית בניילון נצמד (ככה לא ינזל לנו  
הגילי ויהיה קל לחלץ אותו מהתבנית)  
שופכים לתוך התבנית את התערובת ומכניסים  
למקפיא לחצי שעה (לא יותר שלא יקפא לגמרי).

אחרי שסיימנו להכין את כל השכבות נעבור להכנת  
המוס והרכבת העוגה:  
בקערית קטנה נמיס את הגילטין עם המים ונשים בצד  
לעשרים דקות עד שהגילטין מתקשה.  
במיקסר מקציפים את השמנת המתוקה, הגבינות  
ואבקת הסוכר עד לתערובת קרמית,  
במיקרו ממיסים את הגילטין בערך עשר שניות  
ומערבבים לתוך תערובת השוקולד הלבן שהכנו  
מראש, לאחר מכן נשפוך לתוך תערובת המוס ונקציף  
עד שהכל מתאחד (התערובת צריכה להיות מעט  
נוזלית וזה מעולה, ככה לא יהיו בועות בסוף)

ועכשיו עוברים להרכבה:  
בדפנות רינג או תבנית בקוטר 24 גובה 10 (חשוב!  
העוגה גבוהה) מניחים שקף.

חשוב להדגיש שאת העוגה אנחנו מרכיבים הפוך, כך  
שהחלק התחתון יהיה הפנים של העוגה והחלק  
העליון יהיה תחתית העוגה הסופית.

נשפוך מחצית מהמוס לתוך התבנית ונניח במרכז את  
הגילי פירות יער, על זה נשפוך את שארית תערובת  
המוס, לאחר מכן נתביע קלות במרכז את עוגת  
הגבינה האפוייה ועליה את הקראנץ אוראו שקרצנו  
לקוטר 20, חשוב בהקראנץ יהיה למעלה ולא יכוסה  
במוס.

העבירים למקפיא למינימום 4 שעות .

אחרי שהעוגה קפאה נחלץ אותה מהתבנית ומהשקף  
ונהפוך אותה על תחתית עוגה עגולה..  
וזהו!!! עכשיו רק נותר לקשט, אני משתמש בקישוטי  
שוקולד צימיקאו שקל לשחק איתו וליצור ממנו מלא  
קישוטים, בנוסף אפשר להשתמש בפירות יער, שברי  
אוראו או כל מה שתרצו ☒  
ובתאבון!