

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרָה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת לבקיבקר עוגת גבינה אוסטריית



לסנן את הגבינה שעה לפני ההכנה, בבד
חיתול ייעודי. זה סוד ההצלחה!



המרכיבים:

מצרכים לתבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ
לקלתית:

100 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות קטנות
שרוול בסקויט לוטוס או כל בסקויט אהוב, טחון היטב
לאבקה.

לגבינה:

1 ק"ג גבינה לבנה 5% (רצוי מסוננת בבד חיתול)

3 מיכלים (600 גרם) שמנת חמוצה

5 ביצים מסי 2, שלמות, טרופות

1.5 כוסות סוכר

100 גרם (קצת יותר מ-3/4 כוס) קמח לבן

לציפוי:

450 (2 1/4 מיכלים) שמנת חמוצה

140 גרם (1 כוס + 2 כפות) אבקת סוכר, מנופה

או

ריבת אוכמניות

או

ממרח לוטוס מומס

אופן הכנה:

אופן ההכנה:

הסוד:

מסננים גבינה בבד חיתולנקי המונח מעל מסננת,
מעל קערה – אני סיננתי שעה קטנה והידקתי מדי
פעם כדי להפריש כמה שיותר נוזלים מהמסה.
מחממים תנור לחום 150 מעלות.

מעבדים את כל חומרי הקלתית יחד.
מניחים את הפירורים על תחתית תבנית משומנת
בחמאה מומסת, מהדקים היטב ומיישרים את
השוליים. מקפיאים ל10 דקות, לקבלת תחתית פריכה.
אופים עד לקבלת גוון זהוב מוציאים ומהדקים את
הבצק לתבנית בעזרת גב של כף, לפני שהבצק
מצטנן.

מערבבים את כל חומרי המלית ויוצקים על הקלתית
האפויה.

מחממים תנור לחום 190 מעלות ואופים במשך 10
דקות. מנמיכים לחום 140 מעלות ואופים במשך
30-40 דקות (אצלי זה לקח כשעה) עד שהעוגה
נראית יציבה דיה.

בזמן שהעוגה נאפית מכינים את הציפוי:
מערבבים שמנת חמוצה ואבקת סוכר מנופה עד
לקבלת קרם חלק.

או ממיסים ממרח לוטוס במיקרוגל ללא הסוגר
אלומיניום.

או מדללים במים ריבת אוכמניות,
מוציאים את העוגה מהתנור, מורחים עליה מיד את
הציפוי, מצננים בחוץ ומעבירים למקרר למשך לילה
לפני שניתן להגישה