

שקויות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ויינר עוגת גבינה



10



להכין בכיף ובאהבה



30 דקי



המרכיבים:

- 7 ביצים
- כוס סוכר
- 3 גבינה לבנה של טרה
- 1 שמנת חמוצה של טרה
- 1 פודינג וניל
- 1 סוכר וניל
- 7 כפות קורנפלור
- קצפת חלבית: מיכל שמנת מתוקה/להקצפה (250 מ"ל), של טרה שלישי כוס חלב קר של טרה , 2-3 כפות אינסטנט פודינג וניל

אופן הכנה:

להקציף 7 חלבונים עם כוס סוכר ולאחר שהקצף יציב להוסיף את החלמונים עם שאר המרכיבים ולשים את התערובת בתבנית 24 עם דופן גבוהה לשים תבנית מים בתחתית התנור מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות למשך 10 דק' ומנמיכים את חום התנור ל160 מעלות למשך שעה בסה"כ מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתנור הסגור למשך שעה ואחרי שהעוגה מתקררת להכין קצפת מעל העוגה

מכניסים מיכל שמנת מתוקה להקצפה או קצפת צמחית למקפיא למשך 10 דקות ומוציאים (למה? כדי שההקצפה תצליח חשוב שהקצפת תהיה קרה מאוד לפני ההקצפה. שימו לב לא לשכוח במקפיא אחרת השמנת תקפא). גם את קערה ההקצפה מומלץ להכניס למקפיא ל-10 דקות.

2. שופכים את השמנת לקערה ומפעילים את המיקסר על עוצמה הגבוהה ביותר במשך כחצי דקה.

3. מוסיפים כשליש כוס חלב ו 2-3 כפות אבקת אינסטנט פודינג וממשיכים להקציף במשך 2-3 דקות, עד לקבלת קצפת יציבה. ולקשט בפירות שאוהבים בהצלחה

