

שקוּלוּת טָעִים
עִם טָרֵה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת מנצר
עוגת גבינה עם שוקלד
לבן**



לאפות עם תבנית מים בתחתית התנור



המרכיבים:

200 גרם ביסקוויטים טחונים
100 גרם חמאה מומסת
4 ביצים
750 גרם גבינה לבנה
תמצית וניל לבחירה
חצי כוס קמח או קורנפלור
250 גרם שוקולד לבן
100 מ"י ל שמנת מתוקה

אופן הכנה:

מתכון לעוגת גבינה
בסיס:
200 גרם ביסקוויטים טחונים
100 גרם חמאה מומסת
לערבב לשטח בתבנית עגולה
מלית:
4 ביצים
750 גרם גבינה לבנה
תמצית וניל לבחירה
חצי כוס קמח או קורנפלור
לערבב בקערה
להמיס בפולסים קצרים במיקרוגל

125 גרם שוקולד לבן
50 מ"ל שמנת מתוקה
כשנמס להוסיף לקערת הגבינה.
לשפוך מעל הבסיס.
להניח תבנית עם מים בתחתית התנור
לאפות בתנור שחומם מראש לחום גבוה 10 דקות ואז
להנמיך ל150 מעלות לעוד 50 דקות .
להעביר למקרר לצינון, כשמתקרר להמיס
125 גרם שוקולד לבן
50 מ"ל שמנת מתוקה
ולשפוך על העוגה, לנענע את התבנית לציפוי אחיד.
בתאבון

