

שְׁבוּעוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



9. מוס
הפוצ'ינו
עם פאנצ'



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת דין**
עוגת גבינה ביתית
וחלומית



12



המון חיוכים



שעה



המרכיבים:

5 ביצים, כוס סוכר, 2 סוכר וניל
3 כפות שמן, 750 גרי גבינה לבנה,
4 כפות קמח תופח.
לקרם - שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג וניל, 1/4 כוס
חלב.
לקישוט - מקופלת, ואם רוצים להעשיר ניתן להוסיף
מעטפת גליליות.

אופן הכנה:

1. מקציפה חלבונים וסוכר וסוכר וניל.
2. מערבבת שמן חלמונים גבינה וקמח.
3. מערבבים בלילה 1+2 ואופים בתבנית 26 עגולה
40 דק' ב 180 מעלות
4. מכבים ומשאירים עוגה בתנור להתקררות!! ניתן
להזליף מעליה מעט תרכיז מישמיש או אננס
לעסיסיות ורטיבות.
5. מקציפים קצפת – שמנת מתוקה אינסטנט וניל
וחלב ומורחים מעל העוגה הקרה.
מגרדים מעל מקופלת שוקולד וניתן גם אגוזי המלך.
ומי שרוצה להעשיר ניתן לעטוף במעטפת גליליות.
עוגה שווה שגורפת המון מחמאות וחיוכים ☑ חג שמח.