

שְׁבוּעוֹת סְעוּדוֹת
עִם טָרָה!



ללא חומרים משמרים



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת מנצור
עוגת גבינה עם ריבת
חלב**



לאפות עם תבנית מים בתחתית התנור



המרכיבים:

לתחתית
250 גרם עוגיות או ביסקוויטים בטעם שוקולד
100 גרם חמאה מומסת
מלית:
750 גרם גבינה לבנה
1 שמנת חמוצה
3/4 כוס סוכר
2 שקיות סוכר וניל
2 כפות קמח
5 ביצים
250 גרם ריבת חלב
לבחירה:
מקופלת /גליליות/קליק שוקולד לקישוט.

אופן הכנה:

לתחתית
250 גרם עוגיות או ביסקוויטים בטעם שוקולד
100 גרם חמאה מומסת
מערבבים בקערה ומשטחים בתבנית עגולה, אופים 5 דקות
בקערה מערבבים
750 גרם גבינה לבנה

1 שמנת חמוצה

3/4 כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

2 כפות קמח

מוסיפים 5 ביצים אחת אחרי השניה ומערבבים היטב.

שופכים מחצית מהגבינה על הבסיס ולמחצית

הנוספת מוסיפים 250 גרם ריבת חלב ומערבבים,

שופכים למרכז העוגה באופן כזה שיווצר עיגול חום

במרכז וסביבו עיגול לבן.

אופים שעה בחום של 180 מעלות.

טיפ – בתחתית התנור כדאי להניח תבנית מלאה

במים כדי שהעוגה תיאפה בסביבה לחה ועם הרבה

אדים.

ניתן לקשט כעד הדמיון הטובה עם כדורי שוקולד

קליק, מקופלת או גליליות.