

שקווצות טעים
עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת מהרי
עוגת גבינה פירורים
מנצחת**



20 דקות עוגה שלא תוכלו לוותר עליה 6



המרכיבים:

200 גרם חמאה רכה
2 חלמונים
2 שקיות סוכר וניל
לתערובת הגבינה:
2 שמנת מתוקה
כוס ועוד 5 כפות סוכר (נשתמש בשני חלקים)
750 גרי גבינה לבנה
2 שקיות סוכר וניל

אופן הכנה:

חממו תנור לחום של 180 מעלות.
הכינו תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ או 2 תבניות אינגליש קייק
הניחו בקערה את מרכיבי הבצק וערבבו בעזרת הידיים עד לקבלת בצק. (הבצק יכול להראות מעט פירורי ולא אחיד הוא יתגבש באפייה.
הניחו בערך ☒ מהבצק בתבנית מעט משומנת והדקו בעזרת כף היד עד שתתקבל שכבה אחידה.
את הבצק שנותר הניחו בתבנית קטנה או על נייר כסף, (אין משמעות לצורה מכיון שאת הבצק הזה אנחנו נפורר לפירורים

אפו בתנור את את הבצק למשך כ-20 דקות, את החלק של הפירורים אפשר לאפות מעט יותר למי שאוהב פירורים שחומים על העוגה.

בקערה גדולה שמים: כוס סוכר, גבינה וסוכר וניל ומערבבים מעט עד שהסוכר נמס ומניחים בצד. בקערה נפרדת מקציפים את השמנת מתוקה עם 5 כפות סוכר לקצפת יציבה.

העבירו חצי מהקצפת לקערת הגבינה וערבבו בתנועות קיפול עדינות ואיטיות, הוסיפו את המחצית שנותרה וקפלו שוב רק עד שנוצר איחוד בין הגבינה לקצפת. לאחר שהבצק התקרר העבירו את תערובת העוגה לתבנית וישרו את פני העוגה מעט.

את הבצק שהכנו בצד לפירורים מפוררים מעל העוגה בצורה שווה. מניחים את העוגה במקרר למשך הלילה וכך הנוזלים מהגבינה נספגים בתחתית הבצק ונותנים לו טעם מתוק מיוחד.

בתאבון ☒