

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת כהן עוגת גבינה פירורים לא אפויה של אושי



במידה ורוצים שהעוגה תהיה יותר אסתטית וישרה מכל צדדיה ניתן לשים שקף לפני שמתחילים



המרכיבים:

2 שמנת מתוקה של טרה (סה"כ 500 מ"ל)
גבינה לבנה 9 אחוז של טרה – 500 מ"ל
1 גבינה שמנת 30 אחוז טעם טבעי או מסקרפונה
1 אינסטנט פודינג וניל
3/4 כוס סוכר
שרוול וחצי פתיבר
חבילת תותים (לא חייב)
150 גרם חמאה לתחתית
בערך 50 גרם חמאה לפירורים למעלה
כפית תמצית וניל (לא חובה)

אופן הכנה:

תחתית:
מרסקים / טוחנים לפירורים שרוול אחד.
ממיסים במיקרו 100 גרם חמאה.
מערבבים היטב ומצמידים לתחתית טוב טוב (אפשר
עם תחתית של כוס).
מכניסים למקפיא עד שהקרח יהיה מוכן.
קרם:
מכניסים למיקסר 2 שמנת מתוקה ו-3/4 כוס סוכר,
מתחילים לערבב ותוך כדי מוסיפים את האינסטנט
פודינג וניל (בנוסף אפשר להוסיף כפית תמצית וניל).

אחרי שהקרם מוכן, מערבבים את הגבינה הלבנה והשמנת 30% או המסקרפונה יחד ומוסיפים לקרם בחלקים ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול. מוציאים את התבנית עם הפירורים מהמקפיא ומורחים מעט מהקרם עד שמכסה את כל הפירורים (שכבה דקה).

פורסים תותים לחצי ומסדרים אותם בתבנית כך שהצד החיצוני של התות כלפי פנים של התבנית. כלומר, הצד היפה נוגע בתבנית ונוא זה שיהיה כלפי חוץ כאשר העוגה תוצג. כעת ניתן להוסיף את כל הקרם לתבנית וליישר. הכנת הפירורים לציפוי: מרסקים / טוחנים לפירורים חצי שרוול. ממיסים 50 גרם בערך של חמאה. מערבבים את הביסקוויטים עם החמאה ומפזרים על העוגה באופן אחיד. נותנים לעוגה להיות במקרר כמה שעות / לילה שלם, ולאחר מכן זוללים בהנאה גדולה ביחד.