

שקודות טעים
עם טרה!

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת לוי עוגת גבינה אפויה



להכין את העוגה יום 10
לפני



15 דק + 50 דק
אפיה



המרכיבים:

- 6 ביצים מופרדות
- 500 גרם גבינה לבנה
- 1 שמנת חמוצה
- 1 אינסטנט פודינג וניל
- חצי כוס קורנפלור
- כוס סוכר
- 2 סוכר וניל
- גרידת לימון (מלימון 1)
ציפוי-
- 3 שמנת חמוצה
- 3 כפות סוכר
- כפית תמצית וניל

אופן הכנה:

לחמם תנור ל-160 מעלות.
מפרידים חלמונים וחלבונים
מערבבים את הגבינות ומוסיפים : חלמונים, חצי
מכמות הסוכר, גרידת לימון, אינסטנט פודינג
וקורנפלור ומערבבים היטב.
בקערת מיקסר מקציפים חלבונים עם הסוכר וסוכר
וניל לקצף יציב אבל רך (זהירות לא להקציף יותר
מדי)

להוסיף את הקצף לתערובת הגבינה ולערבב היטב.
להעביר את התערובת לתבנית 26
להכניס לתנור ולאפות בערך 45-50 דקות או עד
שקיסם יוצא יבש.
הכנת הציפוי-
מערבבים את כל החומרים לתערובת אחידה,
מכניסים למיקרו לדקה עד שהתערובת חלקה
וחמימה ומניחים בצד.
כשהעוגה מוכנה נותנים לה להתקרר מעט שופכים
את הציפוי ומכניסים למקרר לפחות ללילה
אפשר לקשט בקצפת בתותים
או להשאיר ככה
חג שמח

