

שקולות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת משה עוגת גבינה אפויה



8-10



עשו את העוגה ברוגע
ושלווה ותצא עוגה של
אהבה



שעה
וחצי



המרכיבים:

6 ביצים מופרדות
כוס וחצי סוכר
קילו גבינה לבנה
שמנת חמוצה
4 כפות קורנפלור
4 כפות אינסטנט פודינג וניל

אופן הכנה:

מקציפים את החלבון עם כוס סוכר בהדרגה עד לרצף תפוח ומעבירים לקערה.
מקציפים את החלבונים עם חצי כוס סוכר עד לקצף בהיר על מהירות גבוהה לאחר מכן עוברים למהירות נמוכה מוסיפים את הגבינה, קורנפלור, שמנת חמוצה ואיסטנט פודינג וניל עד לתערובת אחידה וסמיכה.
מתחילים להוסיף בהדרגה את החלבון המוקצף עד לאחידות. מעבירים לסיר גיחון שיצא חלק וגבוה.
תנור על 200°C מגש עם מים רותחים במיקום התחתון של התנור ואת הסיר גיחון בתוך המים הרותחים לרבע שעה ואז להוריד ל-160°C לעוד שעה. להשאיר בתנור עוד שעתיים.