



# עוגת גבינה אפויה עם קרם שוקולד לבן



# המרכיבים:

6 ביצים  
3 גבינה 3% טרה  
כוס סוכר  
איסטנט פודינג וניל  
סוכר וניל  
4 כפות קורנפלור  
לקרם:  
כוס חלב טרה  
שמנת מתוקה טרה  
איסטנט פודינג שוקולד לבן  
2 כפות גבינה לבנה טרה

## אופן הכנה:

עוגת גבינה:  
מקציפים חלבונים עם  $3/4$  כמות הסוכר  
את יתר המרכיבים מערבבים בקערה נפרדת.  
לאחר מכן מעבירים את החלבונים המוקצפים  
לקערה השניה בתנועת קיפול.  
אפיה:  
רבע שעה ב240 מעלות  
ולאחר מכן שעתיים ב160 מעלות.  
לקרם: (אופציונלי)  
אחרי שהעוגה מתקררת – להקציף את כל המרכיבים  
ולצפות את העוגה.

ניתן לקשט עם נגיעות לוטוס או שוקולד.

