



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.

