

לקבוצת טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת בן חמו עוגת גבינה אפויה בטעם ענן



+10



להקפיד על שימון טוב של התבנית, מונע קרעים בעוגה



כשעה



המרכיבים:

7 ביצים
כוס סוכר לבן
5 כפות קורנפלור
750 גרם גבינה לבנה 9%
גביע יוגורט ביו
כף אינסטנט פודינג
גרידת לימון

אופן הכנה:

עוגת גבינה אפויה.
כן, הכי בייסיק שיש.
שילוב של מיומנות (הכנתי את העוגה הזו עשרות פעמים) וחומרי גלם טריים וטובים מולידים תוצאה נפלאה!

והטעם שלה? כמו ענן בפה ☒
בכל פעם אני מפתיעה הקישוט עליון אחר:

קלאסי – פירורים ☒

מרענן – פירות☒☒☒☒

מושחת – שוקולדים☒

סולידי – שמנת חמוצה☒

קלאסי – פירות יער☒

כי כשהבסיס טוב, כל דבר שיבוא מלמעלה, רק ישביח

את התוצאה!

עוגת גבינה אפויה בטעם ענן

אופן ההכנה:

1) מקציפים היטב חלבונים עם כוס סוכר עד לקבלת קצף לבן ויציב.

2) בערה נפרדת מערבבים גבינות, יוגורט, חלמונים היטב.

מוסיפים את הקורנפלור והפודינג.

3) מקפלים פנימה בעדינות את החלבונים המוקצפים, מוסיפים את גרידת הלימון.

* אופים בתוך תבנית עגולה (28) משומנת היטב (זה חשוב בשביל שהעוגה לא "תיקרע"...) בחום של 190 מעלות למשך 10 דקות.

אחכ מנמיכים ל-120 מעלות ואופים עוד 40 דקות עד להתייצבות.

*אל תוותרו על תבנית מלאה במים, אפיה באדים

משביחה את העוגה והופכת אותה למושלמת! ☒
בתמונה, העוגה המפורסמת מלפני שבועיים, בציפוי של פירות עסיסיים.

חג שמח! ☒