

שקודות טעים  
עם טרה!



שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים  
משמרים



**המתכון שמכנים  
טוב הביתה  
למשפחת  
אפראימוב  
עוגת גבינה פאי פקאן  
בציפוי ריבת חלב**



10



שעה



# המרכיבים:

לבסיס:

150 גרם ביסקוויטים טחונים דק

100 גרם חמאה מומסת

לשכבת הפקאן:

200 גרם פקאנים טבעיים קצוצים גס

50 גרם חמאה

1/3 כוס + 1 כף (75 גרם) סוכר חום בהיר

1/3 כוס (80 גרם) סירופ מייפל טבעי או דבש

2 כפות (30 מ"ל) שמנת מתוקה

קורט מלח

למלית הגבינה :

3 גביעים (675 גרם) גבינת שמנת 25%

1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5% או 9%

1 כוס (200 גרם) סוכר

1 כפית תמצית/מחית וניל

4 ביצים

לציפוי: ריבת חלב

# אופן הכנה:

להכנת הבסיס :

מערבבים יחד את הביסקוויטים הטחונים והחמאה המומסת מעבירים לתבנית האפייה ומהדקים לבסיס

בשכבה אחידה. שומרים במקפיא (או במקרר) בזמן שמכינים את מלית הפקאן.

מכינים את מלית הפקאן :

בסיר קטן ממיסים את החמאה יחד עם הסוכר החום, כשהחמאה נמסה מוסיפים לסיר את המייפל (או הדבש), שמנת מתוקה וקורט מלח. מערבבים היטב ומבשלים עוד דקה נוספת. מסירים מהלהבה ומוסיפים פנימה את הפקאן. מערבבים היטב ומצננים מעט. מפזרים את מלית הפקאן מעל הבסיס בשכבה אחידה.

מכינים את מלית הגבינה:

מחממים תנור ל – 160 מעלות ומניחים בתחתית התנור תבנית קטנה. עוטפים את החלק החיצוני של תבנית האפייה ברדיד אלומיניום.

טורפים בקערה את שני סוגי הגבינה עם הסוכר ותמצית וניל. מוסיפים את הביצים בהדרגה, בכל פעם ביצה אחת בלבד ורק כשהביצה נטמעת מוסיפים ביצה נוספת. יוצקים את הבליחה מעל מלית הפקאן. מרתיחים מים ויוצקים לתוך התבנית הקטנה שבתחתית התנור ליצירת סביבה עשירה באדים. מעבירים את העוגה לתנור ואופים כ – 60 דקות ועד שהעוגה יציבה בשוליה אבל עדיין רוטטת. העוגה נשארת בהירה יחסית ולא משחימה בחלקה העליון. מוציאים ומצננים לטמפרטורת החדר. מכסים ומעבירים לקירור כלילה אחד לפחות. לפני ההגשה :

מצפים את העוגה בריבת חלב