

שקודו טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סאיג עוגת גבינה עם פירות יער



10

אופים בתבנית שמכנסים
לתבנית יותר גדולה עם 3
כוסות מים חמים



30

דקות



המרכיבים:

- 1 שרוול פתי בר
- 100 גרם חמאה מימסת
- 5 ביצים
- 2 סוכר וניל
- 3/4 כוס סוכר
- 750 גרם גבינה לבנה 5% (טרה)
- 250 גרם גבינת שמנת -טרה
- 1 שמנת מתוקה -טרה
- 1 שמנת חמוצה -טרה
- גרידת לימון + כפית מיץ לימון
- 3 כפות קורנפלור
- 1 חבילה אינסטנס וניל
- ציפוי 1--
- 2 שמנת חמוצה
- 4 כפות סוכר
- ציפוי 2--
- 1 חבילה מיקס פירות יער
- 100 גרם אבקת סוכר
- 1. כף קורנפלור
- 1 כף מים

אופן הכנה:

- 1.טוחנים פתי בר ומוספים החמאה המומסת ומערבבים טוב ומשטחים בתבנית 26 ומכנסים לתנור למדך 10 דקות חם 180 (לחמם את התנור מראש) .
 - 2.מקצפים את הבצים עם הסוכר והסוכר וניל ביחד , עד לקבלת מרקם של קצפת .
 - 2.שאר המוצרים מערבבים ביחד .
- מוספים תערובת הגבינות לבצים ומערבבים ביד ולא במיקסר ולאחר מכן מוספים הקורנפלור עד לקבלת תערובת חלקה ומוספים מעל לבתי בר .
- מכנסים לתנור ואופים למשך 10 דקות על חם 200 ולאחר מכן למשך שעה חם 160 מעלות . עם סיום הזמן מוספים לעוגה ציפוי מס. 1 ומחזרים לתנור למשך 10 דקות חם 170 (עם סיום הזמן עלינו להשאיר העוגה בתנור עם דלת פתוחה עד שתתקרר ומכנסים למקרר לכמה שעות ומכנים ציפוי מס.2 ומוספים מעל ציפוי מס.1 ומחזרים למקרר לעוד כמה שעות .