



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת זקן עוגת מוס גבינה ולוטוס



# המרכיבים:

- עוגת מוס גבינה ולוטוס
- \*מצרכים:
- 150 גרם עוגיות לוטוס
- 50 גרם חמאה
- 200 גרם שוקולד לבן
- 600 גרם שמנת מתוקה
- 600 גרם גבינה לבנה
- 3/4 כוס סוכר
- 1/2 כפית תמצית וניל
- 14 גרם גילטין + 70 גרם מים
- ממרח לוטוס

# אופן הכנה:

- עוגת מוס גבינה ולוטוס
- \*אופן ההכנה\*
- 1. טוחנים 150 גרם עוגיות לוטוס עם 50 גרם חמאה. ברינג (קוטר 20) שמים שקף ושופכים את העוגיות פנימה. משטחים לכדי תחתית.
- 2. ממיסים במיקרו 200 גרם שוקולד לבן ו-100 גרם שמנת מתוקה (גנאש).
- 3. מערבבים יחד 600 גרם גבינה לבנה, 3/4 כוס סוכר ו-1/2 כפית תמצית וניל.
- 4. מוסיפים לתערובת גבינה 14 גרם גילטין שהושרה עם 70 גרם מים במקרר, אחרי ספיגת נוזלים ממיסים

30 שניות במיקרו.

5. מוסיפים את הגנאש הלבן.

6. מערבבים לתערובת אחידה.

7. מקציפים במיקסר 500 גרם שמנת מתוקה למרקם יוגורט.

8. מאחדים לקערה אחת ומקפלים בעדינות עד לאיחוד.

9. יוצקים את המוס על התחתית.

10. אחרי שהעוגה קפואה (מומלץ לילה במקפיא) מחממים טיפה את הרינג עם ברנר או עוברים עליו עם מגבת חמה, מחלצים את הרינג ומוציאים את השקף.

11. ממיסים 15 שניות במיקרו ממרח לוטוס וממלאים שקית זילוף. יוצרים טפטופים בעדינות. ניתן לקשט עם קצפת ושברי לוטוס.