

שבועות שמח!



ללא חומרים משמרים

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת לוי עוגת גבינה עם מקופלת



חצי שעה



המרכיבים:

5 ביצים
כוס סוכר
2 וחצי כפות קמח
גבינה לבנה 5%
שמנת חמוצה
אינסטנד פודינג וניל
שמנת מתוקה
כוס חלב

אופן הכנה:

להפריד 5 ביצים, להקציף חלבונים עם כוס סוכר, להוסיף לתוך הקצף כף קמח ולערבל בעדינות עם כף עץ.

לשים בקערה: חלמונים, גבינה לבנה, שמנת חמוצה, כף וחצי קמח תופח. לערבב הכל יחד. את החלבונים להוסיף לקערת החלמונים בתנועות עטיפה עם כף עץ.

לאפות בתנור 180 מעלות כ-40 דקות. כשהעוגה מוכנה והתקררה, להקציף שמנת מתוקה+כוס חלב+אינסטנט וניל. למרוח על העוגה. לגרד בפומפייה 2 שוקולד מקופל ולפזר למעלה.