

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקופות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת וסקר

עוגות גבינה קרות אישיות



8-10 סועדים



45 דקות



המרכיבים:

בתבנית סיליקון 12 שקעים מפזרים בכל שקע אגוזי
מלך. מניחים בצד.
לקצפת גבינה:
250 מ"ל שמנת מתוקה
100 מ"ל חלב
50 גרם סוכר
40 גרם פודינג
250 גרם גבינה לבנה
לתחתית העוגות:
15 יחידות פתי בר טחונים
25 גרם חמאה מומסת

אופן הכנה:

מקציפים שמנת + חלב + סוכר לקצפת אחידה.
מוסיפים פודינג ומקציפים עוד דקה. מוסיפים את
הגבינה בהדרגה ובתנועות קיפול והקרם מוכן.
מעבירים לשקית זילוף (ללא צנטר) כדי שיהיה קל
למלא את שקעי תבנית הסיליקון. ממלאים מייד ולא
עד הסוף.
מערבבים את מרכיבי הבסיס יחד לקבלת פירורים.
ושמים על קרם הגבינה. חשוב מאוד להדק קלות.
מכניסים למקפיא ל-3 שעות.

מוציאים ומתחילים לחלץ אחת אחת מהתבנית. חשוב
לעבוד עם זה כשזה קפוא שהצורה תישמר. מגישים
קר.

בתאבון ☒

