

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקדיות טעים עם טרה!



# עוגת גבינה אפויה בציפוי קרמל מלוח



# המרכיבים:

מרכיבים לתבנית בקוטר 24 ס"מ

50 גרי חמאה טרה

**לבסיס**

80 גרי חמאה טרה מומסת

1☒ כוסות (120 גרי) פירורי ביסקוויט טחונים דק

☒ כוס סוכר חום

**למלית**

3☒ גביעים קרם גבינת שמנת 5% טרה בטמפרטורת

החדר

גביע שמנת חמוצה 15% טרה

1☒ כוסות (250 גרי) סוכר

5 ביצים

1 כף תמצית וניל

1 כף מיץ לימון

**לקרמל מלוח**

100 מ"ל שמנת מתוקה 38% טרה

קורט מלח

240 גרי (כוס + 4 כפות) סוכר

30 גרי חמאה טרה

## אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. בסיס מערבבים את כל החומרים יחד ומהדקים את הפירורים לתחתית ולשולי התבנית עד לחצי מגובהה.



מעבירים למקרר עד לסיום הכנת המלית.

## מלית

1. במיקסר עם וו גיטרה (או ידנית עם מטרפה) מערבבים גבינה, שמנת חמוצה וסוכר במשך כמה דקות, עד שהסוכר נמס והתערובת חלקה. מדי פעם מגרדים את תחתית הקערה כדי שלא תתגבש שם גבינה.

2. מוסיפים את הביצים, הווניל ומיץ הלימון בשני שלבים ומערבבים עד לאחידות.

3. יוצקים את המלית על הבסיס, כך שהתערובת תכסה את שולי הבסיס.

4. מכניסים לתנור החם לכ־50 דקות; אחרי 25 דקות מסובבים את התבנית (באפייה ייתכן שייווצר סדק בגבינה. לא לדאוג, אחרי שמוציאים את העוגה מהתנור היא "תתיישב" והסדק ייסגר).

## קרמל

1. בסיר מחממים את השמנת המתוקה והמלח ומניחים בצד.

2. בסיר נוסף עם תחתית עבה שמים מעט סוכר, וכשהוא נמס מוסיפים בהדרגה את יתר הסוכר ומבשלים עד שמתקבל קרמל בעל צבע עמוק.

3. מוסיפים פנימה בזהירות את השמנת המחוממת ואת החמאה ומערבבים עד להטמעה.

4. מצננים מעט ושופכים על העוגה.

**\*ניתן להקפיא את רוטב הקרמל אם מכינים כמות גדולה יותר.**