

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



שבועות שמחה!

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מנצר עוגת גבינה עם ריבת חלב



10



להניח תבנית עם מים
בתחתית התנור ליצור סביבה
לחה



15 דקות



המרכיבים:

לתחתית

250 גרם עוגיות או ביסקוויטים בטעם שוקולד

100 גרם חמאה טרה מומסת

למלית

750 גרם גבינה לבנה טרה

1 שמנת חמוצה טרה

3/4 כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

2 כפות קמח

5 ביצים

250 גרם ריבת חלב

אופן הכנה:

עוגת גבינה עם ריבת חלב

מושלמת לקינוח לארוחת חג חלבית וגם דלה יחסית
בקלוריות, ניתן להתפנק בפרוסה ללא נקיפות מצפון

רבות ☒

לתחתית

250 גרם עוגיות או ביסקוויטים בטעם שוקולד

100 גרם חמאה קרה מומסת

מערבבים בקערה ומשטחים בתבנית עגולה, אופים 5

דקות

בקערה מערבבים

750 גרם גבינה לבנה טרה

1 שמנת חמוצה טרה

3/4 כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

2 כפות קמח

מוסיפים 5 ביצים אחת אחרי השניה ומערבבים היטב.

שופכים מחצית מהגבינה על הבסיס ולמחצית

הנוספת מוסיפים 250 גרם ריבת חלב ומערבבים,

שופכים למרכז העוגה באופן כזה שיווצר עיגול חום

במרכז וסביבו עיגול לבן.

אופים שעה בחום של 180 מעלות.

טיפ – בתחתית התנור כדאי להניח תבנית מלאה

במים כדי שהעוגה תיאפה בסביבה לחה ועם הרבה

אדים.