

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת גיל עוגת גבינה עם פירורים



15

לקבלת טעם לימוני עדין ניתן להוסיף מעט גרידת לימון לשלב הקיפול עם הגבינה הלבנה. הטעם משגע!



20



המרכיבים:

250 גרם ביסקוויט פתי בר

100 גרם חמאה

2 גביעי שמנת מתוקה

6 כפות סוכר

כפית תמצית וניל

500 גרם גבינה לבנה

אינסטנט פודינג וניל

אופן הכנה:

את הביסקוויטים נטחן במעבד מזון עד לקבלת מרקם גס ולא חולי.

את החמאה נמיס כדקה במיקרוגל ונשפוך על הביסקוויטים, נערבב היטב.

נשמן קלות תבנית עגולה בקוטר 26 ונניח בתחתית התבנית כ- $3/4$ מכמות הפירורים, נהדק היטב לתחתית בעזרת כוס ונניח במקרר.

במיקסר עם וו הקצפה נקציף 2 שמנת מתוקה עם סוכר, תמצית וניל ושקית פודינג וניל, עד לקבלת קצפת יציבה.

נקפל לתוך הקצפת את הגבינה הלבנה. נשפוך את בלילת עוגת הגבינה על תחתית הפירורים, נשטח היטב.

נפזר מעל למלית הגבינה את הפירורים הנותרים.
נעביר את העוגה להתייצבות של כשעה במקפיא
ומשם למקרר למשך לילה שלם.
בתאבון! ☒

