

שבועות שמח!



ללא חומרים משמרים

שבועות שמח!
עם טרה!



מתכון עוגת גבינה ולוטוס



המרכיבים:

לתחתית

2 כוסות פצפוצי אורז

חצי כוס ממרח לוטוס

לקרם גבינה:

7 גרם גילטין

2 כפות מים

250 גרם גבינה לבנה

מיכל שמנת חמוצה

מיכל 250 מ"ל שמנת מתוקה

1/3 כוס סוכר

לציפוי:

3/4 כוס ממרח לוטוס

אופן הכנה:

מכינים את הבסיס: ממיסים במיקרו ממרח לוטוס. מערבבים את הממרח המומס עם פצפוצי האורז. שופכים לתבנית ומהדקים לבסיס. מעבירים לקירור.

מכינים את המלית:

ממיסים גילטין ב-2 כפות מים.

מערבבים גבינה, שמנת חמוצה וסוכר בקערה.

מקציפים שמנת מתוקה בנפרד ומקפלים בעדינות

לתוך תערובת הגבינה.

ממיסים את הגלטין כמה שניות במיקרו ומוסיפים

לתערובת.

ממיסים במיקרו 1/4 כוס של ממרח לוטוס.

מרפדים את שולי התבנית בשקף.

שופכים מחצית מהתערובת לתבנית. שופכים מעל את ממרח הלוטוס המומס ומעליו את יתרת תערובת הגבינה.

מעבירים לקירור ל-4 שעות לפחות.

מוציאים מהקירור ומחלצים את העוגה מהתבנית. ממיסים במיקרו את יתרת ממרח הלוטוס ושופכים מעל העוגה.

