

שקודות טעים
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת לוגסי עוגת גבינה "הנסיכה בלבן"



חצי שעה לשמן תבנית ולא לפתוח את
התנור



המרכיבים:

- 5 ביצים ☒
- פודינג
- 750 גרם גבינה לבנה
- 2 סוכר וניל
- כוס סוכר
- חצי לימון סחוט
- 5 כפות קורנפלור
- 1 שמנת מתוקה

אופן הכנה:

1. לחמם תנור מראש 200 מעלות
2. להפריד ביצים את החלבון (לבן) להקציף לקצף יציב אך לא נוקשה עם כוס הסוכר .
3. להקציף את שאר המצרכים של טרה עם הביצים והכל לערבב היטב .
4. לאחר ששתי הבליחות מוכנות לאחר את בלילת החלבון והסוכר עם הבליחה של החלמון ושאר המצרכים יחד. לערבב תנועות סיבוביות.
5. לשמן היטב תבנית קוטר 26 לרפד בצדדים עם נייר אפייה ולשפוך פנימה את כל הבליחה.
6. להכניס לתנור 200 מעלות רבע שעה ואחר כך 160 מעלות למשך כשעה . לא לפתוח את התנור.

