

שקודו טעים
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אמר עוגת גבינה עם אוראו ולוטוס



להכין את הגילטין לפני שמתחילים
לעבודה על העוגה. להכין את העוגה
בתבנית קפיצית



50
דקות



המרכיבים:

לתחתית:
2 חבילות עוגיות אוראו
150 גרם חמאה רכה
לעוגה:
500 גרם גבינה לבנה
1 מיכל שמנת 15%
1/2 כוס סוכר
2 שמנת מתוקה
1 אינסטנט בטעם וניל
1 שקית אבקת גילטין
1/2 כוס חלב
לציפוי:
מיכל ממרח לוטוס

אופן הכנה:

במעבד מזון טוחנים את עוגיות האוראו עם החמאה למחית אחידה.
משטחים את המחית בתבנית קפיצית ומכניסים למקפיא להתקשות.
בקערה 1: מערבבים גבינה+שמנת+סוכר ומוסיפים את הגילטין שהתקרר
בקערה 2: מקציפים 2 שמנת מתוקה+חלב+אינסטנט

פודינג וניל לקצף יציב.
מאחדים בתנועות קיפול את 2 התערובות לתערובת
אחת אחידה ללא גושים.
מוציאים את התבנית מהמקפיא ושופכים את
התערובת בצורה אחידה.
ממיסים במיקרוגל 4 כפות ממרח לוטוס – להתחיל
30 שניות (שימו לב כי זה נשרף במהירות). מערבבים
היטב, שופכים על העוגה ומזיזים את התבנית
בתנועות מעגליות עד לפיזור אחיד של הציפוי על כל
העוגה.
מכניסים לקירור של 3 שעות במקרר ורק אז מוציאים
מהתבנית לכלי הגשה.

