

ארוזות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת נחמיאס עוגת גבינה קרמית



החביאו את העוגה היטב בזמן הקירור... ולא היא תחוסל עוד בטרם היא לגמרי מוכנה



שעה וחצי



המרכיבים:

200 גרם פירורי עוגיות
100 גרם חמאה מומסת
2 גבינת שמנת 30 אחוז
1 גבינה לבנה 9 אחוז
2 שמנת חמוצה
כוס סוכר
תמצית וניל
חצי שקית איסטנט פודינג וניל

אופן הכנה:

מערבבים פירורי עוגיות וחמאה ומשטחים בתבנית
24. מקפיאים לחצי שעה.
מחממים תנור ל 160 מעלות.
מערבבים גבינה וסוכר מוסיפים שמנת וביצים ובסוף
מוסיפים אינסטנט פודינג ותמצית וניל. מערבבים.
יוצקים את התערובת על התחתית.
מכניסים לתנור עם תבנית מלאה במים רותחים
לשעה.
מוציאים ומקררים. מעבירים למקרר ל 24 שעות לפני
שמגישים.