

לברכות טעים עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת גולן
עוגת גבינה ותותים**





10

לא להגזים עם הסירופ מעל
 התותים. אנחנו לא רוצים
 שהעוגה תשחה במיץ. כדאי
 להכין את העוגה יום לפני
 ההגשה. היא תתייבב ותקבל את
 כל הטעמים המדויקים!



שעה
 וחצי

המרכיבים:

- לבסיס ביסקוויטים:
- 250 גרם ביסקוויטים
- 120 גרם חמאה מומסת
- למלית הגבינה:
- 2 מכלים גבינת שמנת 25 % שומן
- 2 מכלים גבינה לבנה 5% שומן
- 200 גרם סוכר לבן
- 3 כפות מיץ תפוזים או מיץ לימון סחוט טרי
- 1 כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- 35 גרם קמח
- 5 ביצים מידה ☒
- לציפוי:
- 200 מ"ל שמנת חמוצה
- 1 כף סוכר
- 1/2 כפית תמצית וניל

לקישוט וזיגוג:
300-400 גרם תותים טריים
חתוכים לפרוסות
4 כפות ריבת תות
1-2 כפות מים רותחים

אופן הכנה:

אופן ההכנה:
בסיס ביסקוויטים: מחממים תנור ל-170 מעלות.
במעבד מזון טוחנים את הביסקוויטים לאבקה דקה.
מוסיפים חמאה מומסת ומעבדים עד שמתקבלים
פירורים לחים.
מהדקים את הפירורים לתחתית ולדפנות בתבנית
משומנת מעט, ואופים במשך כ-10 דקות, עד
שהתחתית מתייצבת ומזהיבה מעט. מצננים כמה
דקות בטמפרטורת החדר לפני הוספת המילוי.
מלית גבינה: בקערה גדולה טורפים יחד גבינת שמנת,
גבינה לבנה, סוכר, מיץ תפוזים, וניל ומלח עד
שמתקבלת תערובת אחידה.
מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה, תוך ערבוב
בין הוספה להוספה, עד שהן נטמעות בתערובת.
מוסיפים את הקמח וממשיכים לערבב רק עד שהוא
נטמע בבליכה.
יוצקים את מלית הגבינה בתוך הבסיס האפוי.
מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות וממשיכים
לאפות עוד 60-70 דקות או עד שהעוגה זהובה,
תפוחה מעט והיא רוטטת קלות במרכז.

מצננים כ-10 דקות לפני הוספת הציפוי.
ציפוי: בקערה קטנה מערבבים יחד שמנת חמוצה
וסוכר ווניל לתערובת אחידה.
יוצקים את ציפוי השמנת על גבי העוגה ומפזרים
פירורי ביסקוויט מסביב לעוגה. מעבירים לקירור
מוחלט במקרר במשך 7-8 שעות.
פורסים את התותים לפרוסות דקות ואחידות,
ומסדרים בצורת מניפה על גבי הציפוי.
בכלי קטן מחממים יחד ריבה ומים במיקרוגל עד
שמתקבלת תערובת אדומה ודי נוזלית.
מברישים את התותים בריבה בנדיבות ומגישים.

