

שְׁבוּעוֹת סוּמֵר  
עִם טָרָה!  
שְׁבוּעוֹת סוּמֵר  
עִם טָרָה!



**המתכון שמכניס  
טוב הביתה  
למשפחת רחל  
עוגת גבינה סבתא רחל**





כל  
המשפחה



עדיף להכין את כל  
החומרים לפני  
שמתחילים להכין את  
העוגה כי ככה לא  
תתבלבלו ותכינו אותה  
מהר מאוד



בערך  
45 דק

## המרכיבים:

לבצק הפריך: 2 ביצים, 200 גרם חמאה רכה 1 סוכר  
וניל 1 אפקת אפיה כוס וקצת קמח וקצת גרידת לימון  
לקצפת: 1 שמנת מתוקה 2 גבינה לבנה 9% שמנת  
אחת כוס ורבע סוכר אינסטת פודינג וניל חבילה 2  
סוכר וניל ועם רוצים עוגה יציבה מאוד שמים 10 גרם  
גילטין

## אופן הכנה:

לבצק מערבבים את כל המרכיבים בקערה ואז שמים  
את הבצק על תבנית אבל שומרים חתיכה לסוף  
כפרורים אופים את החתיכה שנותרה על נייר אפייה  
ואז הבצק בתבנית 10 דק בתונר  
לקצפת מקציפים את השמנת עם הסוכר מסופים את

הגבינות בשמנת והגלאים עם רוצים  
לבסוף מוסיפים אינסטת פודינג וניל ומקציפים הכול  
נותנים לתחתית להתקרר ואז מוספים את הקרם  
מוסיפים מעל את שארית הבצק שנשארה ( מסופרים  
אותה ) שמים במקרר לבערך לילה ומוכוון

