

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת נחמני עוגת גבינה קלסיק



עדיף לאכול אחרי לפחות יום בקירור



המרכיבים:

לבסיס
2 כוסות עוגיות לוטוס טחונים לפירורים
100גרם חמאה מומסת
למילוי
4 מיכלים 250גרם גבינה לבנה 5%/9%
2 מיכלים שמנת
1 1/4 כוסות סוכר
5 ביצים
2 חלמון
1 כפית תמצית ווניל
1/3 כוס קמח

אופן הכנה:

מחממים תנור ל 180 מעלות
מרפדים תבנית קוטר 25 ס"מ בנייר אפייה בבסיס
להכנת הבסיס
מערבבים יחד בפירורי לוטוס וחמאה
מעבירים לתבנית ומהדקים היטב לבסיס שכבה
אחידה.
אופים בתנור לעשר דקות
להכנת המלית
בקערת מיקסר עם וו גיטרה מערבבים את הגבינה

ושמנת ומוסיפים סוכר ומערבלים היטב.
מוסיפים את הביצים והחלמונים אחד אחד ומערבלים
היטב, מוסיפים את הווניל וקמח ומערבלים שוב.
בעזרת מרית מוציאים התערובת על גבי הבסיס
שהתקרר.

מכניסים תבנית אם מים רותחים לתנור
מעבירים העוגה לתנור ומורידים את החום ל 150
מעלות
אופים לשעה ורבע. משאירים את העוגה להתקרר
בתנור
מוציאים ומכניסים למקרר. שהעוגה קר מוציאים
מהתבנית.
לחמם ממרח לוטוס ומצפים את העוגה