

טרה

ללא חומרים משמרים

שקופות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת נזרי
עוגת גבינה ומשמשים עם קראמבל מעל



15



לא לעבד יותר מידי את הבצק!



שעה וחצי



המרכיבים:

לתחתית-

100 גרם חמאה קרה

כוס וחצי קמח

2 חלמונים (לא לזרוק את החלבונים)

6 שקיות סוכר וניל או $1/4$ כוס סוכר לבן

שקית אבקת אפיה

לעוגת הגבינה –

5 ביצים מופרדות

החלבונים ששמרנו מהתחתית

כוס וחצי סוכר לבן

$3/4$ כוס קמח

750 גרם גבינה לבנה 9%

כפית תמצית וניל

לקראמבל וציפוי העוגה –

כוס וחצי קמח לבן

100 גרם חמאה קרה

חצי כוס סוכר

מעט שמן במידת הצורך

חצאי משמשים / אפרסקים / כל פרי שתבחרו (אני

משתמשת בפרי משומר, הכי מזכיר טעם של פעם)

אבקת סוכר

אופן הכנה:

מדליקים תנור על 160 מעלות לא טורבו!
במעבד מזון מערבבים את כל חומרי התחתית מלבד
החלמונים.
מערבבים חצי דקה ומוסיפים את החלמונים ומעבדים
עד לקבלת פירורי בצק , זהירות לא לעבד יותר מידי.
מיישרים בתבנית קוטר 24 .
מקפיצים את החלבונים וכוס סוכר לקבלת קצף יציב.
מערבבים את שאר חומרי הבליחה בקערה
נפרדת.
מקפלים את קפץ החלבונים לבליחה עד לקבלת
בליחה אחידה.
משתחים מעל התחתית.
לקראמבל מערבבים את כל החומרים במעבד מזון.
אם הבצק יוצא יבש אפשר להוסיף מעט שמן קנולה.
מעל הבליחה מפזרים חצאי פרי (אפשר גם בלי
כמובן) ואת הקרמבל.
מכניסים לתנור שחומם ל160 מעלות לא טורבו!
כשהעוגה מוכנה משאירים אותה בתנור כבוי לעוד
חצי שעה.
העוגה במיטבה כ10 שעות אחרי קירור במקרר.
בתיאבון!