

שקודו טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סאיג עוגת גבינה עם פירות יער



10

אופים בתבנית שמכנסים  
לתבנית יותר גדולה עם 3  
כוסות מים חמים



30

דקות



# המרכיבים:

- 1 שרוול פתי בר
- 100 גרם חמאה מימסת
- 5 ביצים
- 2 סוכר וניל
- 3/4 כוס סוכר
- 750 גרם גבינה לבנה 5% (טרה)
- 250 גרם גבינת שמנת -טרה
- 1 שמנת מתוקה -טרה
- 1 שמנת חמוצה -טרה
- גרידת לימון + כפית מיץ לימון
- 3 כפות קורנפלור
- 1 חבילה אינסטנס וניל
- ציפוי 1--
- 2 שמנת חמוצה
- 4 כפות סוכר
- ציפוי 2--
- 1 חבילה מיקס פירות יער
- 100 גרם אבקת סוכר
- 1. כף קורנפלור
- 1 כף מים



# אופן הכנה:

- 1.טוחנים פתי בר ומוספים החמאה המומסת ומערבבים טוב ומשטחים בתבנית 26 ומכנסים לתנור למדך 10 דקות חם 180 ( לחמם את התנור מראש) .
  - 2.מקצפים את הבצים עם הסוכר והסוכר וניל ביחד , עד לקבלת מרקם של קצפת .
  - 2.שאר המוצרים מערבבים ביחד .
- מוספים תערובת הגבינות לבצים ומערבבים ביד ולא במיקסר ולאחר מכן מוספים הקורנפלור עד לקבלת תערובת חלקה ומוספים מעל לבתי בר .
- מכנסים לתנור ואופים למשך 10 דקות על חם 200 ולאחר מכן למשך שעה חם 160 מעלות . עם סיום הזמן מוספים לעוגה ציפוי מס. 1 ומחזרים לתנור למשך 10 דקות חם 170 ( עם סיום הזמן עלינו להשאיר העוגה בתנור עם דלת פתוחה עד שתתקרר ומכנסים למקרר לכמה שעות ומכנים ציפוי מס.2 ומוספים מעל ציפוי מס.1 ומחזרים למקרר לעוד כמה שעות .