

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

אם טרה! לקבוצת טעים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת גאוני שובל עוגת גבינה אפוייה



20 דקות



המרכיבים:

5 ביצים
כוס סוכר
גרידת לימון
750 גרם גבינה לבנה
גביע שמנת חמוצה
כף קמח
250 מ"ל שמנת להקצפה
כוס חלב טרה
חבי פודינג וניל
לקישוט-
סלסלת תותים
גילי תות

אופן הכנה:

להפריד את הביצים, להקציף חלבונים עם כוס סוכר
לקצף קשה
לערבב בנפרד את הגבינה הלבנה, גביע שמנת
חמוצה, חלמונים, כף קמח
לקפל פנימה את החלבונים
לאפות 10 דקות בחום של 200 מעלות, להוריד את
החום ל150 מעלות ולאפות 45 דקות.
לתת לעוגה להתקרר

להקציף את השמנת להקצפה עם חבילת פודינג וכוס
חלב
לצפות את העוגה
ניתן להוסיף פירות חתוכים וגילי

