

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת פיינרמן עוגת גבינה עם פירות



20 דקות



המרכיבים:

500 גרם גבינה לבנה 5%
100 גרם שמנת חמוצה
1 כוס סוכר
28 גרם גילטין טהור
250 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה 38%
600-800 גרם פירות העונה (אפרסקים, נקטרינות,
מלון, תותים, ענבים), חתוכים לקוביות קטנות (ענבים
משאירים בשלמותם)
250 גרם ביסקוויטים פתי בר או עוגיות חמאה
טעימות אחרות, שבורים לחתיכות גדולות

אופן הכנה:

מכינים את הגילטין על-פי ההוראות שעל האריזה.
בקערה גדולה מקציפים את הגבינה הלבנה והשמנת
החמוצה יחד עם הסוכר לתערובת אחידה ותפוחה.
מעבירים את הגילטין המומס לתערובת הגבינה
ומערבבים היטב.
בקערה אחרת מקציפים שמנת מתוקה לקצף יציב
ומאחדים בתנועות קיפול עם תערובת הגבינה.
מוסיפים את הפירות והביסקוויטים ומערבבים
בזהירות מבלי למעוך את הפירות. מעבירים לתבנית
מעוצבת ומצננים היטב. להגשה הופכים על צלחת.

חג שבועות שמח!!!

