

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

עם טרה! לקבוצת טעים



עוגת גבינה אפויה



המרכיבים:

תבנית עגולה בקוטר 24/26 ס"מ

לתחתית

1 שקית (100 גר') אבקת סוכר

200 גר' חמאת טרה

2 כוסות קמח לבן

1 חלמון

למלית

2 יחידות (500 גר') גבינת טוב טעם טרה2 מיכלים

(400 מ"ל) שמנת חמוצה טרה

1 כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל (או תוכן של \boxtimes מקל וניל)

2 כפות קורנפלור

5 ביצים טרופות

לציפוי

1 מיכל (200 מ"ל) שמנת חמוצה טרה

1 \boxtimes כפות סוכר

אופן הכנה:

1. שמים במעבד מזון את אבקת הסוכר, חמאה והקמח ומעבדים כדקה עד לקבלת מרקם פירורי. מוסיפים את החלמון ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד. אוספים את הבצק לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומאחסנים במקרר כשעתיים.

2. משמנים תבנית ומחממים תנור ל 175- מעלות. מעבירים את הבצק למשטח מקומח ומרדדים לעלה בגובה 1 ס"מ. מעבירים לתבנית, מהדקים ובעזרת סכין נפטרים מעודפי בצק. אופים 15-20 דקות עד שהבצק מזהיב קלות בשוליו.
3. מחממים תנור ל 150- מעלות. מעבירים לקערה את הגבינה, השמנת החמוצה, סוכר ווניל ומערבלים בעזרת מערבבל או ידנית, עד לקבלת עיסה אחידה. מוסיפים את הביצים והקורנפלור ומערבבים עד לקבלת עיסה אחידה. יוצקים את עיסת הגבינה לתבנית על בסיס הבצק האפוי.
4. אופים 60-90 דקות עד שהעוגה יציבה בשוליים ורוטטת במרכז. מערבבים את השמנת החמוצה והסוכר ומצפים את העוגה. מצננים את העוגה ומעבירים למקרר מכוסה ניילון נצמד כלילה (מינימום 3 שעות). מניחים את הפירות על פני העוגה ומגישים
- להגשה**
- 1 כוס פירות יער או תותים, טריים או קפואים