

שקודות טעים עם טרה!



עוגת גבינה עם עוגיות אוראו גלי פטל ורוטב פטל



המרכיבים:

לבסיס :

200 ג עוגיות אוראו

200 ג ביסקוויטים

130 ג חמאה מומסת

גילי פטל :

1 חבילה גילי פטל

100 ג פטל קפוא טחון

1 כף אבקת סוכר

300 מ מים

למלית :

650 ג גבינה לבנה

250 ג גבינת שמנת 30% שומן

750 מ שמנת מתוקה

1/2 כוס סוכר

2 כפות אינסטנט פודינג וניל

קליפה מגורדת מלימון 1

רוטב פטל :

300 ג פטל מופשר

3 כפות אבקת סוכר

אופן הכנה:

לבסיס :

במעבד מזון טוחנים לאבקה דקה עוגיות אוראו וביסקוויטים ומוציאים כוס אחת מהתערובת ומניחים

בצד מוסיפים את החמאה המומסת ומעבדים עד שמתקבלת תערובת לחה מהדקים את התערובת לתבנית קפיצית 26 ומצננים במקרר
גילי פטל :

בסיר קטן מכניסים מים אבקת סוכר ופטל טחון ומביאים לרתיחה מוסיפים את חבילת הגילי ומערבבים את התערובת שופכים לצלחת או תבנית משומנת מעט ובקוטר 22 סמ ומצננים
למלית :

תחילה יש לסנן את הגבינות כ 3 שעות בנייר סינון או מגבת כדי לנקז נוזלים בקערה מערבבים את הגבינות וגרדת הלימון לתערובת חלקה בקערה שנייה מקציפים שמנת מתוקה סוכר ואינסטט פודינג לקרם יציב מערבבים $1/3$ מהקרם עם תערובת הגבינות בתנועת קיפול ולאחר מכן את כל השאר ויוצקים לתבנית חצי מהתערובת מניחים בזהירות את גילי הפטל ויוצקים את שאר התערובת מחליקים יפה ומפזרים מעל את כוס העוגיות ששמרנו בצד מכסים בניילון נצמד ומקפיאים כ 12 שעות
רוטב פטל :

לטחון הכל יחד ולסנן מגרעינים