

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אייל עוגת גבינה לייט



12



לא לפתוח את התנור בשום שלב
האפייה עד קירור מלא



שעה



המרכיבים:

4 ביצים
750 גרם גבינה לבנה
חצי כוס קורנפלור
שמנת מתוקה
חצי כוס חלב
אינסטנט פודינג
סוכר וניל 1
כוס סוכר

אופן הכנה:

להפריד 4 ביצים
את החלבונים לערבב עם הגבינה, הסוכר וניל
והקורנפלור.
את החלבונים להקציף לקצף קשה עם הסוכר.
לאחד את תערובת החלבונים לתערובת החלמונים.
להעביר לתבנית משומנת לתנור שחומם מראש ל200
מעלות
אופים 10 דקות. ולאחר מכן מנמיכים ל150 מעלות.
למשך 45 דקות.
מכבים תנור ונותנים לה להצטנן בתנור
חשוב לא לפתוח את התנור בשום שלב.
אחרי שמצטננת להכניס לקירור ולהקציף קרם

משמנת מתוקה אינסטנט פודינג וחצי כוס חלב.
למרוח על העוגה ולגרד שוקולד מריר.
זהו מלכת שבת וחג מוכנה.

