

עוגת קמח תירס עם חמאה במילוי גבינה (מלאי רומני)



רכיבים

- גרם גבינה לבנה 5%
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- כוסות קורנפלור
- כוס קמח לבן
- גרם חמאה
- גרם שמן קנולה
- שקית אבקת אפיייה
- כוס יוגורט טבעי
- כוסות שמנת מתוקה (אחוזים לבחירתכם)
- כפית תמצית וניל
- ביצה
- כוס סוכר לבן

הכנה

1. לחמם תנור לחום בינוני (180 מעלות) ולשמן תבנית חד פעמית 25X20 ס"מ.
2. להמיס חמאה ולשים אותה בקערה. להוסיף אליה שמן, ביצים, שמנת חמוצה, יוגורט, וניל, סוכר ואבקת אפיה. לערבב, להוסיף את קמח התירס ואת הקמח ולערבב.
3. לערבב היטב את כל חומרי המילוי.
4. לשים בתבנית חצי מכמות תערובת קמח התירס ולישר. לשפוך מעל בעדינות את מילוי הגבינה וליישר בעדינות. מעל מילוי הגבינה לשים בזהירות את שאר תערובת קמח התירס. (לא לשפוך במקום אחד מלמעלה אלה לשים לאט על כל חלקי העוגה וליישר בזהירות. לאפות בערך 30-40 דקות עד אשר העוגה זהובה.
5. מצויין להגיש חם 10 דק' אחרי האפיה וגם נהדר ישר מהמקרר (אפשר גם לחמם במיקרוגל).

80 דקות

8 servings 8