

עוגת גבינה אפויה בציפוי קרם
וקצפת

רכיבים

- גביעים גבינה לבנה רכה 5%
- כוס סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גביע אשל
- כפות קמח תירס
- ביצה
- מיכלים שמנת מתוקה

הכנה

1. מערבבים בקערה את הגבינה חצי כוס סוכר 4 חלמונים ואשל לתערובת אחידה. מוסיפים 4 כפות קורנפלור וחצי אינסטנט פודינג ומערבבים.
2. בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם חצי כוס סוכר עד קצף יציב.
3. מוסיפים את הקצף לתערובת הגבינה בתנועות קיפול עדינות.
4. אופים בתנור שחומם לחום בינוני עד שהעוגה יציבה ומוכנה. משאירים בתנור לפחות חצי שעה.
5. בינתיים מכינים ציפוי: מקציפים שמנת מתוקה עם חצי אינסטנט ומורחים על העוגה לאחר שצוננה לטמפ' החדר.
6. מכינים ציפוי נוסף: מקציפים שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר ומורחים על הקרם.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕