

עוגת גבינה לימונית ב-4 שכבות



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות ביסקוויטים מפוררים
- כפות חמאה מומסת
- כפות סוכר לבן
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- 3/2 2/3 כוס לימון מיץ
- כפיות תמצית וניל
- כפיות גרידת לימון מגוררת
- גביעים שמנת חמוצה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפות סוכר לבן לשאר שכבות העוגה
- כפות קמח תירס
- 4/1 1/4 כפית מלח
- 4/3 3/4 כוס מים
- חלמון
- כף חמאה

הכנה

1. לשכבה ראשונה (תחתית העוגה).
2. מערבבים את הביסקוויטים המפוררים עם 6 כפות חמאה מומסת ו-2 כפות סוכר.
3. משטחים את התערובת בתבנית לתבנית 26x8.
4. אופים בתנור על חום של 170 מעלות ל-חמש דקות.
5. מוציאים מהתנור ומצננים.
6. לשכבה שנייה:
7. טורפים גבינה במערבל, מוסיפים 3/4 כוס סוכר, ואת שלושת הביצים אחת אחרי השנייה תוך כדי עירבול.
8. מוסיפים את 1/2 כוס מיץ לימון, 2 כפיות תמצית וניל, 2 כפיות קליפת לימון מגוררת, ומערבלים קלות.
9. שופכים על תחתית העוגה ואופים בחום של 150 מעלות, במשך 35 דקות.
10. מצננים כרבע שעה.
11. לשכבה שלישית:
12. מערבבים 2 גביעים של שמנת חמוצה, 3 כפיות סוכר, 1 כפית תמצית וניל, ושופכים על העוגה.
13. אופים 12 דקות ומצננים.
14. לזיגוג:
15. מניחים בסיר כבד : 1/2 כוס סוכר, 2 כפות קורנפלור, 1/4 כפית מלח.
16. בכלי אחר טורפים יחד: 3/4 כוס מים, 1/3 כוס מיץ לימון, 1 חלמון ביצה, מניחים על האש את הסיר הכבד, ומוסיפים את הנוזלים לתערובת הקורנפלור, מערבבים על האש תוך כדי בחישה מתמדת, לא לעזוב עד שכמעט מגיע לרתיחה ולהוריד מהאש (לא להביא לרתיחה, כדי למנוע הקרשות של התערובת)

17. מוסיפים כפית חמאה וקליפת לימון מגוררת, בוחשים ומקררים לגמרי.

18. כשהעוגה קרה לגמרי וגם הזיגוג, שופכים את הזיגוג על העוגה, ומצננים במקרר לפחות שעתיים לפני ההגשה.

75 דקות

8 servings 8