

עוגת גבינה קלאסית אפויה עם קוקוס



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- כפות אבקת סוכר
- כפות שבבי קוקוס קלוי
- ביצה
- חבילות גבינה לבנה 5% (500 גרם)
- גביע שמנת חמוצה (200 גרם)
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- גרידת לימון
- כפות קורנפלור
- כפות שבבי קוקוס קלוי
- שקית סוכר וניל
- קורט מלח
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- כף אבקת סוכר
- לפי הטעם שבבי קוקוס קלוי

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מניחים בתחתית התנור תבנית עם 4 כוסות מים רותחים ליצירת לחות.
3. שוברים פתיבר לחתיכות קטנות בעזרת מעבד או ידנית.
4. ממיסים את החמאה, מערבבים לתוכה את שבבי הפתיבר, קוקוס ואבקת הסוכר לתערובת אחידה.
5. מהדקים לתחתית התבנית ומכניסים למקפיא ל-10 דקות.
6. מפרידים את הביצים לחלמונים וחלבונים.
7. מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה עם הסוכר, סוכר וניל וקורט מלח, כאשר הקצף יציב מעבירים לקערה גדולה.
8. מקציפים את החלמונים ומוסיפים גבינה לבנה, שמנת חמוצה, גרידת לימון, קוקוס וקורנפלור עד לקבלת תערובת חלקה. מקפלים בעדינות בתנועות סיבוביות את תערובת הגבינות לקצף החלבונים.
9. מוזגים לתבנית מעל בסיס הפתיבר.
10. מכניסים את התבנית לתנור, מורידים את טמפרטורת התנור לחום של 150 מעלות ואופים כשעה ורבע.
11. כאשר העוגה קרה, מקציפים את השמנת המתוקה והסוכר לקרם יציב.
12. מצפים את העוגה, ומפזרים שבבי קוקוס קלוי.

120 דקות

8 servings 8