

## עוגת הגבינה הענקית של דנדו



### רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפות קמח תירס
- 1/4 4/1 כוס חלב

### הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מפרידים ביצים. מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף רך (לא להפריז בהקצפה עד לדרגת קצף נוקשה זה פוגם במרקם העוגה).
3. מערבבים חלמונים, גבינה, שמנת מתוקה אחת, קורנפלור וארבע כפות מאבקת הפודינג (ביתר נשתמש בהמשך) לתערובת אחידה.
4. מקפלים לתוך התערובת שליש מקצף החלבונים ואחר כך את יתר הקצף. מקפלים בעדינות כדי לא להזיק לבועות הקצף.
5. יוצקים לתבנית מלבנית גדולה (החד-פעמיות הגדולות הן בדיוק במידה הנכונה) משומנת ומקומחת. מכניסים לתנור ומורידים מיד את הטמפרטורה ל-140 מעלות. אופים 60 דקות.
6. מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתוכו עם דלת פתוחה מעט (אם דלת התנור שלכם נסגרת עם קפיץ, מקפלים מגבת מטבח וסוגרים את הדלת עליה. צריך להישאר חרוך של כמה ס"מ). משאירים כך עד שהעוגה מצטננת לגמרי.
7. בוחשים היטב את שארית אבקת הפודינג עם החלב והשמנת המתוקה שנותרה. יוצקים על העוגה ומצננים היטב במקרר.

90 דקות

12 servings 12