

## עוגת גבינה אפויה בקלי קלות



### רכיבים

- חבילות גבינה לבנה קשה
- גביע שמנת חמוצה
- כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- ביצה מופרדות
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות קורנפלור
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/4 4/1 כוס חלב
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל

### הכנה

1. להקציף במיקסר 6 חלבונים עם רבע כוס סוכר עד לקבלת קצף יציב.
2. בקערה נפרדת לערבב את שאר החומרים לתערובת חלקה.
3. להוסיף את הקצף לתערובת הגבינה ולערבב בתנועת קיפול.
4. לצקת לתבנית משומנת 26 ס"מ.
5. לאפות ב- 180 מעלות כ- 45 דקות.
6. הכנת הקרם: להקציף היטב במיקסר למשך 2 דקות לקצף יציב ולמרוח על העוגה.

60 דקות

4 servings 4