

## עוגת גבינה ניו-יורק



### רכיבים

- גרם פתי בר קרמל
- גרם חמאה
- כפות אבקת סוכר
- חבילות גבינת שמנת (450 גרם)
- חבילה גבינה לבנה קשה (250 גרם)
- גביעים שמנת חמוצה (400 גרם)
- כוסות סוכר לבן
- ביצה מידה (L)
- כפית תמצית וניל איכותית
- כפות אבקת סוכר
- גביעים שמנת חמוצה (400 גרם)

### הכנה

1. שוברים פתיבר לחתיכות קטנות בעזרת מעבד מזון או ידנית.
2. ממיסים את החמאה ומערבבים לתוכה את שברי הפתיבר לתערובת אחידה.
3. מהדקים לתחתית התבנית (תבנית עגולה בקוטר 22 ס"מ) ומכניסים למקפיא ל-10 דקות.
4. מחממים תנור לחום של 160 מעלות ומניחים בתוכו תבנית עם מים רותחים (עד גובה אמצע התבנית). לתוך תבנית המים נכניס את תבנית העוגה, כך שמומלץ לבדוק לפני שתבנית העוגה נכנסת לתבנית עם המים.
5. מערבבים בקערה את הגבינות, סוכר, שמנת חמוצה ותמצית וניל לתערובת אחידה והומוגנית.
6. מערבבים את הביצים בנפרד ומוסיפים למסת הגבינות לאט בתנועות קיפול, עד שכל הביצים נטמעות במסה.
7. מוציאים את התבנית עם שכבת הפתיבר מהמקפיא.
8. מוזגים מתערובת הגבינות מעל בסיס הפתיבר.
9. עוטפים בנייר כסף את תבנית העוגה, על מנת למנוע חדירת מים במהלך האפייה.
10. מכניסים לאפייה של שעה ורבע (עד שדפנות העוגה יציבות).
11. בקערה קטנה מערבבים את השמנת החמוצה עם אבקת הסוכר.
12. שופכים על העוגה ומחזירים אותה לתנור לעוד 10 דקות, לאחר מכן מכבים את התנור, וממתינים עד שהיא מגיעה לטמפרטורת החדר.
13. מומלץ להשאיר את העוגה במקרר למשך לילה להתייצבות.

120 דקות

8 servings 8