

עוגת גבינה פירורים מפתיעה במיוחד



רכיבים

- כוסות קמח
- כפית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כף דבש
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- שקית סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- חבילות שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- גביע גבינת שמנת
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרידת לימון

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. להכנת הבצק - תחילים בהכנת באן מארי. שמים בקערה סוכר, ביצים, דבש, סודה לשתייה, סוכר וניל ושמן, ומערבבים עם מרית לאיחוד התערובת.
3. שמים את הקערה על הסיר וכשהמים חמים מערבבים כ- 10 דקות עם מרית (יש לשים לב שהקערה לא תיגע במים שבסיר והרתיחה רגועה).
4. אחרי 10 דקות מסירים מהגז ומוסיפים את הקמח ואבקת האפייה. מערבבים היטב עד להטמעת כל הקמח.
5. מניחים בצד כרבע שעה ורק לאחר מכן מתחילים לעבוד.
6. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים, כך שהכדור השלישי יהיה בגודל של תפוז.
7. מרדדים את שני הכדורים הגדולים לגובה של 1.5 ס"מ וקורצים לפי גודל התבנית העגולה (תבנית בקוטר 24 או 26 ס"מ). את השאריות שמים בצד לאפייה יחד עם הכדור הקטן, לקישוט הסופי של העוגה.
8. אופים את התחתית הראשונה עד להזהבה.
9. מוציאים מהתנור ומניחים על רשת לקירור. אחרי הקירור מעבירים לצלחת הגשה להרכבה (התחתית תופחת במעט).
10. כך עושים גם עם הכדור הגדול השני.
11. מרדדים את הכדור הקטן דק מאוד וכך גם את השאריות שנשארו לנו מהעיגולים. אופים אותם עד הזהבה.
12. להכנת הקרם - מקציפים את גבינת הנפוליאון ומוסיפים שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג, גרידת לימון ומקציפים.
13. להרכבת העוגה - מורחים על שכבת הבצק הראשונה את הקרם ביד חופשית, מעל מניחים את השכבה השנייה ומעליה מניחים את הקרם באמצעות כף ביד חופשית.
14. את הבצק הדק שאפינו שוברים לחתיכות ומקשטים מעל.

15. אם נשאר קרם ניתן להכין בכוסות עוגת גבינת פירורים עם הבצק שנשאר או עוגת גבינה מאורכת (בתבנית אינגליש קייק).

90 דקות

8 servings 8