

עוגת ספירלה גבינה ושוקולד
לבן של קרין גורן



רכיבים

- לפי הטעם פירורי עוגיות (ביסקוויטים)
- גרם חמאה מומסת
- קילוגרם גבינה לבנה רכה 9% אפשר גם 5 אחוז
- $3/4$ $4/3$ כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם שוקולד לבן
- $1/3$ $3/1$ כוס שמנת מתוקה (80 מ"ל)
- כף קמח תירס
- גרם שוקולד מריר
- $1/2$ $2/1$ כוס שמנת מתוקה (120 מ"ל)
- כפית נס קפה

הכנה

1. הכנת התחתית: מערבבים פירורי עוגיות עם חמאה מומסת ומהדקים לתחתית תבנית בקוטר 24 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה. שומרים במקפיא עד שמלית הגבינה מוכנה.
2. הכנת הגבינה: טורפים יחד את הגבינה עם הסוכר עד שהסוכר נמס והתערובת חלקה, מוסיפים ביצים וטורפים לתערובת חלקה.
3. מחלקים את התערובת שווה בשווה בשתי קערות ושמים בינתיים בצד.
4. מכינים תערובת בהירה (שוקולד לבן): ממיסים שוקולד לבן + שמנת מתוקה (במיקרוגל או על אדים) מערבבים היטב ומצננים מעט.
5. מוסיפים לאחת הקערות של תערובת הגבינה, מערבבים, לוקחים כוס מהתערובת, מוסיפים את הקורנפלור, טורפים היטב, מחזירים לקערה ומערבבים יחד.
6. תערובת כהה (שוקולד מריר): ממיסים שוקולד מריר + שמנת מתוקה + קפה נמס ומערבבים היטב.
7. מוסיפים את תערובת השוקולד לקערת הגבינה השניה וטורפים לקבלת תערובת חלקה.
8. מעבירים כל אחד מהתערובות לכד מזיגה ומרכיבים את העוגה באופן הבא:
9. מוציאים את התבנית מהמקפיא, יוצקים בערך כוס מהתערובת הכהה למרכז התבנית. התערובת מתפשטת ומכסה את התחתית.
10. יוצקים שוב למרכז התבנית מהתערובת הבהירה לאט ובזהירות עד לכיסוי של $3/4$ מהעיגול (כל זמן שמוזגים זה מגדיל את העיגול).
11. לאחר מכן מוזגים מהתערובת הכהה וכן הלאה לסירוגין עד לסיום הבלילה. מתקבלת דוגמת טבעות.
12. מעבירים את התבנית בזהירות לתוך תבנית תנור עמוקה וממלאים את התבנית הגדולה מים רותחים עד מחצית גובה הדפנות.
13. אופים 75 דקות עד שהעוגה יציבה בשוליים ורוטטת במרכזה.
14. מוציאים מהתנור שתתקרר ומכניסים למקרר 24 שעות.

105 דקות ⌚

8 servings 8 ➕