

עוגת גבינה עם לוטוס ושוקולד



רכיבים

- גרם עוגיות לוטוס
- גרם חמאה
- כוס ממרח אגוזי לוז
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- מיכלים שמנת מתוקה
- כוס חלב
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר
- כפות ריבת חלב תוספת לבחירה
- כפות שקדים תוספת לבחירה

הכנה

1. לבסיס העוגה, להמיס את החמאה ולערבב עם העוגיות הטחונות, להדק לתחתית תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ. *ניתן להמיר את עוגיות הלוטוס בפתיבר קלאסי או שוקולד. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. לשכבה השנייה, לחמם את הממרח במיקרוגל או בבן מארי, עד שהממרח הופך לנוזלי, לצקת על הבסיס.
3. לשכבה השלישית, להקציף במיקסר 3/4 מכמות השמנת, להוסיף את החלב בהדרגה ולהמשיך להקציף.
4. להוסיף את הסוכר ולהקציף עד שמקבלים מרקם אחיד. לצקת על ממרח הלוטוס ולהעביר לקירור.
5. לחמם את השמנת שנותרה, לצקת על קוביות השוקולד המריר, להמתין כמה דקות ולערבב לקבלת תערובת חלקה ומבריקה.
6. לצקת את הציפוי על העוגה המצוננת, להחזיר לקירור של כמה שעות.
7. לפני ההגשה לקשט בפסי ריבת חלב או באגוזים קצוצים, לפי הטעם.

100 דקות ⌚

12 servings 12 ╕