

## עוגת גבינה אלפחורס



### רכיבים

- גרם פתי בר קרמל שבור דק
- גרם חמאה
- כפות אבקת סוכר
- גביעים גבינת שמנת
- גביע גבינה לבנה רכה 5%
- גביעים שמנת חמוצה
- ביצה מידה L
- כפות קוקוס טחון
- גרם ריבת חלב איכותית
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל בטעם ריבת חלב, אסם
- כוס חלב
- מיליטר שמנת מתוקה

### הכנה

1. הכנת שכבת הפירורים: ממיסים את החמאה, מערבבים לתוכה את שברי הפתי בר ואת אבקת הסוכר, עד לקבלת תערובת אחידה. מהדקים לתחתית של תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ, ומכניסים למקפיא ל-10 דקות.
2. הכנת שכבת הגבינות: מחממים תנור ל-160 מעלות, ושמים בתוכו תבנית עם מים רותחים (ממלאים מים עד גובה אמצע התבנית). לתוך תבנית המים אנו נכניס בהמשך את תבנית העוגה, כך שמומלץ לבדוק שתבנית העוגה אכן נכנסת במלואה לתוך התבנית עם המים.
3. מערבבים את גבינת השמנת, הסוכר והשמנת החמוצה, עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מערבבים את הביצים בנפרד, ומוסיפים אותן למסת הגבינות לאט, עד שכל הביצים נטמעות במסה.
5. בעזרת כפית, מוסיפים את ריבת החלב לתערובת הגבינות והביצים, ומקפלים בעדינות פנימה (רצוי שזה יהיה לא אחיד).
6. מוציאים מהמקפיא את התבנית עם שכבת הפתי בר, ועוטפים אותה בנייר כסף לאורך כל צדדיה. כך כאשר נשים את התבנית של הפתי בר בתבנית הבן מרי עם המים, לא יכנסו מים לתוך תבנית הפתי בר.
7. יוצקים את תערובת הגבינות מעל הבסיס של הפתי בר, ומכניסים לאפייה של 60-70 דקות (עד לקבלת עוגה יציבה אך רוטטת במרכזה).
8. מכניסים למקרר ל-240 דקות לפחות (מומלץ להשאיר למשך לילה שלם).
9. הכנת הציפוי: מקציפים את המרכיבים לציפוי בעזרת מיקסר, במהירות גבוהה עד לקבלת קרם יציב, ומעבירים לשק זילוף (אפשר גם ללא צנתר). זולפים בהיקף העליון של העוגה. בתיאבון!

120 דקות

14 servings 14