

עוגת גבינה אפויה עם קצפת



רכיבים

- ביצה
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- גביע גבינת שמנת (225 גרם)
- כוס סוכר לבן (200 גרם)
- כפות קורנפלור
- חבילות פודינג אינסטנט בטעם וניל אחת לעוגה והשנייה לציפוי
- קורט מלח
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- כוס חלב

הכנה

1. להכנת העוגה - מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מניחים בתחתית התנור תבנית או סיר עם 4 כוסות מים רותחים ליצירת לחות בתנור.
3. מפרידים את הביצים לחלמונים וחלבונים.
4. מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה עם הסוכר וקורט מלח. כאשר הקצף יציב, מעבירים לקערה גדולה.
5. מקציפים את החלמונים ומוסיפים את הגבינות, אינסטנט פודינג וניל והקורנפלור, עד לקבלת תערובת חלקה.
6. מקפלים בעדינות בתנועות סיבוביות את תערובת הגבינות לקצף החלבונים. מוזגים את הבליחה לתבנית (תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ).
7. מכניסים את התבנית לתנור, מורידים את טמפרטורת התנור לחום של 150 מעלות, ואופים כ-75 דקות.
8. מקררים את העוגה.
9. להכנת הציפוי - מקציפים את החלב, שמנת מתוקה והאינסטנט פודינג לקצפת, ומעטרים את העוגה.
10. מכניסים למקרר לקירור והתייצבות. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8