

עוגת גבינה הונגרית מעולה



רכיבים

- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- קילוגרם גבינה בולגרית (גבינת טוב טעם | כנען | טבורג)
- כוס סוכר לבן
- גרם חמאה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרידת לימון מגוררת
- כף סוכר וניל
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג (או פחות - לשים בהדרגה)
- כפות סוכר לבן
- קורט מלח
- כפיות אבקת אפייה
- גרם חמאה
- 4/3 3/4 כוס מיץ תפוזים
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 2/1 1/2 כוס חלב או יותר לפי הצורך

הכנה

1. לערבב את כל חומרי הבצק היבשים להוסיף את החמאה ולערבב. (אפשר לשים רק 2 כוסות קמח ובהמשך להוסיף בהדרגה, עם החלב).
2. לעשות באמצע חור עם האצבע ולשפוך לבפנים את החלמון.
3. להוסיף מיץ תפוזים וחלב.
4. לערבב בצק במיקסר עם וו לישה. (אפשר להכין את הבצק ביד - זה לא כ"כ קשה ויותר בטיחותי...)
5. לשים חצי מהבצק על תבנית בינונית עד גדולה.
6. לערבב את כל חומרי הגבינה חוץ מהקמח.
7. להקציף חלבונים + 1/2 כוס סוכר.
8. לערבב בתנועות עטיפה גבינה לתוך הקצף ולהוסיף את 3 כפות הקמח.
9. לשים את תערובת הגבינה והקצף על הבצק.
10. ליצור מהבצק שנשאר נחשים ארוכים (אפשר לרדד ולחתוך רצועות) ולשים בצורה של איקסים מעל העוגה.
11. למרוח בזהירות באצבע, ביצה מעל נחשי הבצק
12. לאפות בתנור מחומם מראש 180 מעלות כ-45 דקות.

75 דקות

8 servings 8