

עוגת גבינה מנחמת



רכיבים

- ביצה מופרדות
- כוס סוכר לבן
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- גביע שמנת חמוצה
- כפות קמח תירס
- 1/2 2/1 שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכל שמנת מתוקה
- שקית סוכר וניל (10 גרם)
- 1/2 2/1 שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל

הכנה

1. מחממים תנור ל-230 מעלות.
2. מקציפים את החלבונים עם הסוכר. את החלמונים מערבבים עם הגבינה והשמנת החמוצה (אפשר להמיר אותה בגיל, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
3. כשהתערובת חלקה, מוסיפים קורנפלור ופודינג וניל. מערבבים יפה עד שהתערובת חלקה בלי בועות, ומקפלים בעדינות פנימה את הקצף של החלבונים והסוכר.
4. משמנים תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ, ויוצקים את התערובת לתבנית ומיישרים.
5. אופים בתנור כ-15 דקות.
6. מנמיכים את חום התנור ל-150 מעלות, ואופים את העוגה עוד 60 דקות.
7. מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בפנים עוד 20 דקות.
8. מוציאים את העוגה ומכינים את השכבה העליונה: מקציפים את השמנת המתוקה עם סוכר הווייל והפודינג עד שנוצרת קצפת יציבה. מורחים על העוגה שהצטננה בצורה אחידה. שומרים במקרר. בתיאבון!

80 דקות

8 servings 8