

עוגת גבינה עם שיש שוקולד



רכיבים

- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר (חצי חבילה)
- גרם חמאה מומסת
- גביעים גבינה לבנה רכה 9%
- גביע גבינת שמנת 30%
- מיכל שמנת חמוצה
- כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- ביצה
- גרם שוקולד מריר
- כפות שמנת מתוקה

הכנה

1. שלב מקדים - לוקחים תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ ומצפים את הדפנות ואת התחתית של חוץ התבנית בנייר כסף (נאפה את העוגה בתבנית נוספת עם מים, לכן חשוב לעטוף בנייר כסף, על מנת שהמים לא יחדרו לתבנית).
2. להכנת התחתית - טוחנים את הביסקוויטים לפירורים דקים, מוסיפים חמאה מומסת ומערבבים.
3. מרפדים את תחתית התבנית בתערובת הפירורים ומעבירים למקפיא, עד שתערובת הגבינה תהיה מוכנה.
4. להכנת תערובת הגבינה - מחממים את התנור לחום של 150 מעלות, ומרתיחים מים בקומקום.
5. במיקסר עם וו גיטרה, מערבבים את חומרי תערובת הגבינה - גבינה לבנה, גבינת שמנת, שמנת חמוצה, כוס סוכר, תמצית וניל ואינסטנט פודינג לקבלת תערובת אחידה.
6. מוסיפים את הביצים אחת-אחת, עד שהתערובת חלקה ואחידה, תוך כדי ערבוב.
7. מעבירים לכוס רבע מתערובת הגבינה. את יתר התערובת יוצקים לתבנית המרופדת בתערובת הביסקוויטים.
8. להכנת השיוש - ממיסים במיקרוגל 50 גרם שוקולד מריר ו-2 כפות שמנת מתוקה (כחצי דקה של חימום).
9. מערבבים לתוך תערובת השוקולד את רבע כוס תערובת הגבינה ששמרנו בצד.
10. יוצקים בעדינות בעזרת כפית, תלוליות של תערובת שוקולד על גבי העוגה ובעזרת שיפוד או קיסם יוצרים דוגמת שיש על ידי העברת השיפוד על גבי העוגה בתנועות מעגליות.
11. אפייה - מניחים את התבנית המרופדת בנייר אלומיניום בתוך תבנית תנור, מכניסים את התבנית לתנור ויוצקים לתוכה את המים הרותחים שהכנו מראש. האפייה במים תורמת למרקם הקרמי של העוגה.
12. אופים את העוגה במשך כשעה וחצי. העוגה מוכנה כשהיא יציבה

בקצוות ומעט רוטטת במרכז.

13. לאחר שעה וחצי מכבים את התנור. משאירים את העוגה בתנור הכבוי לפחות עשר דקות למנוחה (ואפשר גם למשך זמן ממושך יותר) ומוציאים מהתנור.

14. לאחר הצינון מעבירים את העוגה למקרר לפחות ל-4 שעות, ורצוי לילה לפני ההגשה.

120 דקות

10 servings 10