

עוגת גבינה פירורים פשוטה ומוצלחת



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה מרגרינה
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- שמנת מתוקה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- שקיות סוכר וניל

הכנה

1. משמנים תבנית 26 ס"מ.
2. מעבירים לקערה את כל מצרכי הבצק ולשים לבצק אחד.
3. מרפדים את התבנית בבצק ב-3/4 מכמות הבצק. שומרים בצד כרבע מכמות הבצק, כדי להפוך אותו לפירורים מעל לעוגה.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, עד הזהבה קלה.
5. אופים בנפרד את הרבע הנותר.
6. מקציפים שמנת וסוכר וניל. מוסיפים את הגבינה לקצפת בתנועות קיפול, ללא הקצפה.
7. אחרי שהבצק אפוי והתקרר, מניחים עליו את המלית של הגבינה. מפוררים מעל הכל את הפירורים.
8. מעבירים למקרר לפחות ללילה ומגישים.

30 דקות

6 servings 6