

## עוגת גבינה אפויה



### רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- גרם גבינה לבנה 5%
- ביצה
- שמנת מתוקה
- כוסות סוכר לבן
- כוס קמח לבן
- כפית משפר אפיה
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 3/4 4/3 כוס חלב
- כפית תמצית וניל

### הכנה

1. לטחון את הבסקוויטים לפירורים ולהכין בסיס עם החמאה.
2. לשטח על תבנית ולהדק, ולאפות בתנור 10 דקות.
3. להפריד את הביצים, להקציף את החלבונים ולהוסיף כוס סוכר לאט לאט לצף יציב.
4. לערבב את הגבינה, החלמונים, שמנת אחת, קמח, אבקת אפיה, פודינג וניל וחלב.
5. לקפל את קצף החלבונים והגבינה לתערובת אחידה.
6. לצקת על התחתית האפויה וליישר לשכבה אחידה.
7. לחמם תנור ל-180 מעלות ולהניח בתחתית תבנית מלאה מים.
8. להכניס את העוגה לתנור ולאפות במשך 60 דקות.
9. לערבב שמנת עם חצי כוס סוכר, ותמצית וניל לתערובת אחידה.
10. למרוח על העוגה בסיום האפיה, להכניס את העוגה לתנור החם (אך לאחר כיבוי) ל-60 דקות נוספות בכדי שהעוגה תתיצב ולא תיפול.

150 דקות

4 servings 4