בישולים

המלכה של עוגות הגבינה

רכיבים

- 1/2 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 1/2 כוס שמן קנולה
- 1/3 1/3 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה
- 1/2 1/2 כוס מיץ תפוזים
- שקית סוכר וניל
- ביצים
- קילוגרם גבינה לבנה רכה 9%
- גביע שמנת חמוצה
- 1/4 1/4 כוסות סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות קמח תירס
- כפות קמח לבן
- כפית תמצית וניל
- גביעים שמנת חמוצה
- כפות אבקת סוכר

הכנה

1. להכנת הבסיס והפירורים - שמים בקערה גדולה את הקמח התופח, 2/1 כוס שמן, 1/3 כוס סוכר, 150 גרם חמאה, 1/2 כוס מיץ תפוזים ושקית סוכר וניל ולשים עד קבלת בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר למשך שעה.
2. מחממים תנור לחום של 160 מעלות. מכניסים לתנור תבנית עם מים חמים שתשב בשלב התחתון של התנור, לאפייה בשילוב אדים. הטכניקה הזו הופכת את העוגה לעסיסית, אווירית וגבוהה.
3. מניחים רינג קפיץ שקוטרו 24 על תבנית מרופדת בנייר אפייה (או תבנית עגולה מספר 28).
4. מקמחים ומרדדים חצי מכמות הבצק לעיגול גדול, גדול יותר מהתבנית, כדי להשאיר מספיק בצק לריפוד דפנות התבנית.
5. מתיזים מעט ספריי שמן על הדפנות ותחתית התבנית, מניחים את הבצק המרודד באופן כזה שגם הדפנות יהיו מכוסות בבצק.
6. להכנת הפירורים - משטחים את שאריות הבצק שנותרו בתבנית משומנת ואופים עד הזהבה (בערך כ - 20 דקות). לאחר מכן מפוררים לפירורים.
7. מכניסים את התבנית עם התחתית למנוחה במקפיא.
8. להכנת שכבת הגבינה - מפרידים את הביצים לשתי קערות.
9. מוסיפים לקערת החלבונים את 1/4 1 כוסות הסוכר ומקציפים לקצף יציב ומבריק.
10. לקערת החלמונים מוסיפים את קילו הגבינה הלבנה, שמנת חמוצה, חבילת אינסטנט פודינג, 3 כפות קורנפלור, 3 כפות קמח וכפית תמצית הוניל ומקציפים / מערבבים לתערובת אחידה.
11. מקפלים את קצף החלבונים לתערובת החלמונים. יש לבצע את הערבוב בעדינות, כדי לא לפגוע באווריריות ובנפח של התערובות.
12. מוציאים את התבנית עם בצק העוגה מהמקפיא ויוצקים את שכבת הגבינה.
13. אופים כ-70 דקות.

14. להכנת הציפוי - מספר דקות לפני סיום האפייה, מערבבים את שני גביעי השמנת החמוצה עם 4 כפות אבקת הסוכר.

15. בתום האפייה מוציאים את העוגה מהתנור ויוצקים עליה את הציפוי, משטחים לשכבה אחידה ומחזירים לתנור ל-5 דקות נוספות.

16. מוציאים את העוגה מהתנור, מקררים לטמפ' החדר ומכניסים למקרר למשך לילה.

17. להגשה - למחרת היום, מוציאים את העוגה מהמקרר ומפזרים את הפירורים מעל לציפוי השמנת.

18. חותכים בזהירות פיסת עוגה עסיסית וגבוהה, ומעבירים לצלחת הגשה.

180 דקות

10 servings 10