

עוגת גבינה אפויה קלאסית



רכיבים

- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- גרם סוכר לבן
- ביצה מופרדות
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס קמח
- כפית משפר אפייה שטוחה
- גרידת לימון (אופציונלי)
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות אבקת סוכר

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 120 מעלות.
2. מניחים בקערה מחצית מכמות הסוכר, גבינה, חלמונים, אינסטנט פודינג, קמח, אבקת אפייה וגרידת לימון ומערבבים.
3. בקערה נפרדת, מקציפים חלבונים עם המחצית השנייה של הסוכר לקצף יציב.
4. מקפלים את הקציפה לתערובת הגבינה, יוצקים לתבנית (תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ משומנת) ואופים כשעה, או עד שהעוגה יציבה (אך שומרת על צבעה הלבן).
5. מצננים את העוגה.
6. מקציפים שמנת מתוקה ואבקת סוכר לקצף יציב ומורחים על פני העוגה. שומרים בקירור, עד להגשה.

80 דקות

8 servings 8