

עוגת גבינה אפויה בקלי קלות



רכיבים

- ביצה מופרדות
- כפות קורנפלור
- גביעים גבינה לבנה 5% או 5%
- גביע שמנת חמוצה
- כוס סוכר לבן

הכנה

1. מחממים תנור מראש ל-180 מעלות.
2. מקציפים את החלבון עם חצי כוס סוכר לקצף יציב ומבריק.
3. בקערה נפרדת מערבבים את כל שאר החומרים לתערובת אחידה.
4. מעבירים את הקצף לתערובת הגבינה, בתנועות קיפול עד תערובת אחידה.
5. משמנים בחמאה תבנית מרובעת או עגולה ויוצקים את התערובת.
6. אופים בתנור מחומם במשך 50 דקות.
7. מכבים את התנור ומשאירים עוד שעתיים בתנור מכובה וסגור. אפשר לצפות בשמנת ואוכמניות / תותים

70 דקות

8 servings 8