

עוגת גבינה קרה עם דבש



רכיבים

- מיכלים שמנת מתוקה
- גביעים גבינה לבנה רכה 9%
- חלבון ביצה
- שקית ג'לטין
- טיפות תמצית וניל
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- חבילה עוגיות צ'יפס טחונות
- 1/4 4/1 כוס דבש
- גרם פתיתי שוקולד

הכנה

1. ממיסים את הג'לטין בחצי כוס מים קרים, מערבבים ומניחים בצד ל-15 דקות.
2. מחממים מעט את תערובת הג'לטין על אש קטנה, סיר בתוך סיר, עד שהנוזל הופך אחיד. מניחים בצד שיתקרר.
3. מקציפים 2 מיכלי שמנת מתוקה עם פודינג וניל, גבינה ותמצית וניל עד קבלת קרם יציב.
4. בקערה שנייה, מקציפים חלבונים עם חצי כוס סוכר.
5. מערבבים בתנועות קיפול את הקרם עם קצף החלבונים ומכניסים את הג'לטין הפושר לאט, עד שיטמע בתערובת.
6. מפזרים את העוגיות הטחונות בתחתית תבנית ארוכה, מלבנית או עגולה ומהדקים היטב.
7. משטחים את תערובת הגבינה על התחתית ומכניסים לקירור של 60 דקות במקרר.
8. מחממים את הדבש במיקרוגל ושופכים על העוגה הקרה.
9. מעטרים בפולי קפה, קקאו או מטבעות שוקולד. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

10 servings 10