

עוגת גבינה פירורים



רכיבים

- גרם קמח לבן 2 כוסות פחות 3 כפות
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם אבקת סוכר
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- גביעים שמנת חמוצה
- גרם סוכר לבן (1 כוס)
- כפית סוכר וניל
- מיליטר שמנת מתוקה (1 מיכל)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס חלב
- שקית ג'לטין

הכנה

1. להכנת הבצק: מעבדים את הקמח, חמאה, חלמון ואבקת סוכר, עד לקבלת בצק.
2. מצננים במקרר 30 דקות.
3. משמנים תבנית בגדול 24 ס"מ, ועוד תבנית קטנה יותר.
4. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים: 3/4 מהבצק משטחים בתבנית 24 ס"מ, ו-1/4 מהבצק מטחים בתבנית הקטנה.
5. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני במשך 15 דקות, או עד שהבצקים מזהיבים.
6. מצננים.
7. הכנת המלית: שמים בקעריית ג'לטין ו-4 כפות חלב. מערבבים.
8. ממתינים במשך 10 דקות.
9. מכניסים את תערובת הג'לטין למיקרוגל למשך חצי דקה.
10. מקציפים שמנת מתוקה, חלב ואינסטנט פודינג וניל, עד לקבלת קרם.
11. מערבבים בקערה גבינה, שמנת חמוצה, סוכר וסוכר וניל.
12. מוסיפים את הג'לטין המומס לתערובת הגבינה.
13. מקפלים את תערובת הגבינה לקרם הווניל.
14. מורחים את מלית הגבינה על הבצק שבתבנית הגדולה.
15. מפוררים מעל את הבצק האפוי הנותר.
16. מקררים במשך יממה לפני שאוכלים. בתיאבון! *מתאים לתבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ

40 דקות

12 servings 12