

עוגת גבינה שמנת ופירות
אקזוטיים

רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- גרם חמאה קרה
- כף שמן קנולה
- ביצה
- חלמון
- מיליליטר שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- חבילה גבינה כפרית
- מיכל גבינת שמנת
- חבילה פירות מסוננים מנוזלים
- חבילה דובדבנים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. הכנת הבצק: מערבבים את חומרי הבצק לתערובת פירורית לכה.
3. מהדקים את הבצק לתחתית התבנית לשכבה אחידה.
4. אופים במשך 20 דקות או עד שהבסיס מקבל צבע זהב עדין.
5. מוציאים מהתנור ומניחים לצינון.
6. הכנת המילוי: מקציפים במערבל שמנת מתוקה עם סוכר ואינסטנט פודינג וניל עד שמתקבלת קצפת יציבה.
7. מוסיפים את הגבינות ומערבבים ידנית עד קבלת קרם אחיד.
8. מורחים את הקרם על שכבת הבסיס שבתבנית ומקשטים בפירות.
9. מאחסנים במקרר למשך לילה או מינימום 5 שעות עד לייצוב.

40 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕