



רכיבים

- גרם חמאה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- חלמון
- גרם שוקולד לבן
- 1/4 4/1 כוס חלב
- כפית חמאה
- גרם גבינה לבנה 9%
- מיכל שמנת חמוצה
- מיכל שמנת חמוצה
- גרם שוקולד לבן
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות קורנפלור
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל

הכנה

1. מעבירים לקערה את כל החומרים ולערבב עם מזלג עד לקבלת פרורים בלבד (לא ללוש בידיים).
2. לשטח על תבנית 26 מתפרקת ולאפות בחום 180 מעלות כ-20 דקות עד להזהבה להוציא מהתנור ולהניח לבסיס להתקרר.
3. ממיסים את השוקולד הלבן במיקרוגל (או בקערה חסינת חום מעל סיר עם מים רותחים (בן מארי) עד שהשוקולד נמס (אם משתמשים במיקרוגל לבדוק לאחר דקה כי השוקולד הלבן נשרף מהר).
4. מעבירים לקערה גבינה לבנה, שמנת חמוצה, תמצית וניל, מערבבים מעט ומוסיפים את השוקולד המומס לערבב מעט (נוצרים גושים קטנים והמרקם לא חלק זה בסדר).
5. בקערת המיקסר שמים את הביצים השלמות ומקציפים מעט, מוסיפים את הסוכר, ומקציפים עוד כדקה.
6. מוסיפים את תערובת הגבינות לביצים ומערבבים במהירות נמוכה, מוסיפים 2 כפות קורנפלור ו-2 כפות אינסטנט פודינג וניל לערבב במהירות בינונית עד שהתערובת מתאחדת.
7. יוצקים את המילוי על הבסיס שהכנו.
8. מעבירים לתנור מחומם מראש ל-180 מעלות, בתחתית התנור לשים תבנית עם מים (על מנת ליצור אדים בעת האפיה) לאפות כ-30 דקות או עד שקיסם ננעץ ויוצא יבש (הזמן משתנה מתנור לתנור).
9. להוציא ולהניח בצד לקרור.
10. שמים את כל חומרי הציפוי בקערית למיקרוגל מחממים היטב מוצאים ומערבבים (אם המרקם אינו חלק לאחר שערבבנו היטב יש להוסיף עוד מעט חלב עד לקבלת קרם חלק).
11. יוצקים מיד (זה מתקשה מהר) על העוגה ולפזר את הציפוי (לא עם כף) להזיז את התבנית בזהירות מצד לצד עד שכל העוגה מצופה.
12. מצננים מעט, מכסים בזהירות להכניס למקרר ל-8 שעות.

6 servings 6 