

עוגת גבינה נוסח ניו יורק בציפוי קרם קפה



רכיבים

- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם אבקת סוכר
- כפית דבש
- גרם גבינת שמנת
- גביע שמנת חמוצה
- 3/2 2/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- 2/1 1/2 כוס פודינג אינסטנט בטעם וניל
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד חלב
- כף נס קפה

הכנה

1. מכניסים את כל חומרי הבצק למעבד מזון. מפעילים את המעבד עד שנוצרים פירורים גדולים. מוציאים מהמעבד ויוצרים בעדינות בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומצננים במקרר לפחות 120 דקות לפני השימוש.
2. מחממים את התנור לחום נמוך-בינוני של 160 מעלות. משמנים תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ ומניחים בצד.
3. על משטח עבודה מקומח מרדדים את הבצק לעיגול גדול בעובי 0.3 מ"מ התואם את גודל התבנית (כולל שוליים). מעבירים לתבנית ומהדקים היטב לבסיס.
4. מעבירים את הגבינת שמנת והשמנת החמוצה למיקסר. מפעילים את המיקסר במהירות נמוכה ומוסיפים סוכר, ביצים ופודינג וניל. מערבלים מעט.
5. מכניסים לתחתית התנור תבנית קטנה עם שתי כוסות מים.
6. יוצקים את הבליילה לתבנית מעל הבצק, ממלאים את התבנית כמעט עד לקו הבצק.
7. אופים בחום של 160 מעלות, כ-30 דקות.
8. מורידים את התנור לטמפרטורה של 150 מעלות ואופים כ-25 דקות נוספות.
9. מצננים בטמפרטורת החדר כ-20 דקות.
10. מעבירים למקרר ל-30 דקות.
11. לציפוי: יוצקים לקערה את השמנת והחלב. מוסיפים את תוכן שקית הפודינג והקפה. מקציפים כ-3 דקות במיקסר.
12. מעבירים לצינון למקרר ל-10 דקות נוספות לפני ההרכבה.
13. להרכבה: מצפים את פני העוגה בקרם פודינג יציב. מישרים בעזרת מרית כך שפני העוגה יהיו אחידים. מפזרים מעל שוקולד חלב מגורר ומגישים.
14. העוגה נשמרת מכוסה במקרר ל-3 ימים.

200 דקות

12 servings 12