

עוגת גבינת קוטג' וקיווי



רכיבים

- 1/2 1/2 כוסות פתיבר קלאסי טחונות
- מיליטר סירופ מייפל
- גרם חמאה מומסת
- גרם גבינת קוטג'
- 1/3 1/3 כוס מיץ תפוחים
- 1/3 1/3 כוס סוכר לבן
- שקית ג'לטין
- לפי הטעם תמצית שקדים
- קיווי קלוף ופרוס

הכנה

1. מחממים תנור ל- 160 מעלות.
2. מערבבים עוגיות טחונות, סירופ מייפל (ניתן להמיר בדבש באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) וחמאה בקערה. מעבירים לתבנית הפאי ומהדקים היטב את הפירורים.
3. אופים במשך 12 דקות ומקררים.
4. טורפים היטב גבינת קוטג', סוכר ותמצית שקדים.
5. מחממים בסיר קטן מיץ תפוחים וג'לטין עד שהג'לטין מתמוסס לחלוטין.
6. מקררים מעט את תערובת הגבינה (להשוואת טמפרטורות), מוסיפים את תערובת הג'לטין ומערבבים עד איחוד התערובות.
7. יוצקים את תערובת הגבינה מעל בצק העוגיות.
8. מכניסים למקרר למשך ארבע שעות, ואפילו לילה שלם.
9. מקשטים עם פרוסות של קיווי.

30 דקות ⌚

8 servings 8 🍴