

עוגת קרם גבינה ודובדבנים טריים



רכיבים

- גרם חמאה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/3 3/1 כוס אבקת סוכר
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם גבינה לבנה קשה
- מיכל שמנת מתוקה
- גביע שמנת חמוצה
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס חלב
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- גרם פירות העונה (אפרסק, נקטרינה, דובדבנים), מה שאוהבים מגולענים
- כפיות סוכר לבן
- כפות קורנפלור
- 1/2 2/1 כוס מים או יותר, לפני הצורך
- 1/2 2/1 לימון סחוט

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מערבבים בקערה את כל חומרי הבסיס עם מזלג עד לקבלת פירורים בלבד (לא ללוש בידיים).
3. משטחים את הפירורים על תבנית אפיה ואופים כ-20 דקות עד להזהבה.
4. מוציאים מהתנור ומצננים.
5. להכנת המלית מערבבים בקערה גבינה, שמנת חמוצה, סוכר ותמצית וניל עם כף עד שלא מרגישים את הסוכר.
6. בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה, חצי כוס חלב ואינסטנט פודינג ווניל לקרם יציב.
7. מערבבים את שני הקרמים, אפשר במיקסר, עד לקבלת מרקם אחיד, שופכים את הקרם על גבי הבסיס שהתקרר ומכניסים למקרר.
8. הכנת מחית הדובדבנים: שמים את הדובדבנים המגולענים (רצוי לעשות את הגלעון עם כפפות כי זה מלכלך), בקלחת, מוסיפים את המים, הסוכר והלימון מביאים לרתיחה על אש קטנה.
9. בקערית קטנה מדללים את הקורנפלור במעט מים קרים עד שאין גושים, מוסיפים את הקורנפלור לתערובת הדובדבנים תוך כדי בחישה עד שהתערובת מסמיכה, להוריד מהאש ולהניח לקירור.
10. לאחר שהמחית קרה מורחים אותה על הקרם בצורה אחידה.
11. רצוי להכין את העוגה יום לפני ההגשה.

90 דקות

8 servings 8