

עוגת גבינה עם קמח כוסמין



רכיבים

- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- קורט לימון
- שקית סוכר וניל
- שקית אבקת אפיייה
- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן או כוסמין מלא
- גביע יוגורט
- קילוגרם גבינה לבנה קשה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות קמח תפוחי אדמה

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק במיקסר, עד לקבלת תערובת אחידה.
2. לשטח בתבנית עגולה 28 או בתבנית מלבנית.
3. מכניסים לתנור למשך 10 דקות בחום 180, עד שמזהיב ומוציאים מהתנור.
4. בזמן שהבצק בתנור, מקציפים את החלבונים במיקסר. כאשר הקצף קשה ויציב, מוסיפים את הסוכר והוניל וממשיכים להקציף עד קצף יציב.
5. בקערה נפרדת מערבבים את החומרים של תערובת הגבינה לתערובת אחידה.
6. מוסיפים את תערובת הגבינה לקצף הביצים ומערבבים במיקסר במהירות הכי איטית שיש, או מקפלים ידנית את תערובת הגבינה בהדרגה לתוך קצף הביצים.
7. שופכים את התערובת המוכנה על הבצק ומכניסים לתנור בחום 160 לאפיייה עד שיזהיב, לאחר מכן משאירים בתנור לשעתיים בערך. פשוט לתת לעוגה לנוח בתנור. חשוב מאד לא לפתוח את התנור בזמן האפיייה, עד שמוציאים את העוגה מהתנור!

70 דקות

8 servings 8