

עוגת גבינה ללא אפייה בג'לי משמש



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- חבילה גרגרי מסטיקה מומס ב- 1/2 כוס מים רותחים ע"פ ההוראות בגב האריזה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפית גרידת לימון מגוררת
- מיכלים שמנת מתוקה מוקצפת
- חבילה שימורי חצאי משמש בסירופ מסוננים
- חבילה ג'לי משמש 85 גרם אסם (אפשר גם 2 חבילות, תלוי בעובי שכבת הג'לי הרצויה)
- גרם שקדים קלויים

הכנה

1. מרסקים את הפתיבר לפירורים.
2. מערבבים בחמאה המומסת, שוטחים על תחתית תבנית קפיצית (26 ס"מ) משומנת, מהדקים היטב ואופים בתנור מחומם בחום בינוני כ- 180 מעלות במשך כ- 10 דקות. מצננים.
3. מקציפים את הגבינה עם הסוכר, פודינג הווניל והלימון ויוצקים בזרם דק, תוך הקצפה, את הג'לטין המומס לתוכה.
4. מערבבים באיטיות עם הקצפת המוקצפת.
5. יוצקים על הפירורים (לאחר צינון) בשכבה אחידה.
6. משקעים את חצאי המשמש (ניתן להמיר את המשמש בשימורי אפרסקים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) בתערובת הגבינה. שמים במקרר למספר שעות.
7. מכינים את הג'לי לפי ההוראות בגב האריזה, מצננים מעט ויוצקים מעל הגבינה.
8. מחזירים למקרר ליממה.
9. לפני ההגשה בוזקים את השקדים מעל.

60 דקות

4 servings 4