

עוגת גבינה בציפוי מוס גבינה
ופירות יער

רכיבים

- גרם גבינה לבנה 9%
- גביע שמנת חמוצה או 15%
- 3/4 4/3 כוס קורנפלור
- כוס סוכר לבן
- כף סוכר וניל
- ביצה מופרדות
- גרם חמאה מומסת
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות גבינה לבנה רכה 9%
- 1/4 4/1 חבילה אוכמניות
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 לימון מחצי לימון

הכנה

1. מעבירים לקערה את הגבינות, קורנפלור, סוכר וניל, חלמונים וחמאה מומסת, ומערבבים במטריפה ידנית, עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
2. מעבירים לקערת מיקסר את החלבונים והסוכר, ומקציפים עד לקבלת קצף לבן ויציב. מקפלים את הקצף אל תערובת הגבינות, עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
3. יוצקים את התערובת לתבנית עגולה קוטר 26-28 ס"מ.
4. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחום מראש לטמפרטורה של כ-200 מעלות, ואופים במשך כ-10 דקות.
5. מנמיכים את החום לטמפרטורה של כ-160 מעלות, וממשיכים לאפות במשך כ-60 דקות. העוגה מוכנה כשהדפנות יציבות ומלמעלה מתקבל מרקם זהוב. בודקים עם קיסם. במידה ויצא יבש העוגה מוכנה.
6. משאירים את העוגה בתנור במשך כ-10 דקות כשדלת התנור פתוחה. מוציאים לאחר מכן את העוגה ומשאירים להצטנן.
7. מעבירים לקערת מיקסר את השמנת המתוקה ואינסטנט פודינג וניל ומקציפים. תוך כדי הקצפה מוסיפים את הסוכר. ממשיכים להקציף עד קבלת קצפת יציבה. מוסיפים את הגבינה הלבנה ומערבבים עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
8. מצפים בעזרת מרית את העוגה במקצפת. מכניסים את העוגה למקרר למשך כשלוש שעות לפחות.
9. מוסיפים לסיר את פירות היער הטחונים והסוכר. יוצקים את מיץ הלימון. מביאים את הסיר לרתיחה, ומבשלים עד לקבלת מרקם סמיך. מורידים את הסיר מהכיריים, ונותנים לרוטב פירות היער להתקרר.
10. יוצקים מעט מרוטב פירות היער על כל פרוסת עוגה ומגישים.

120 דקות 🕒

6 servings 6 🍴