

עוגת גבינה בחושה עם
דובדבנים

רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גביע יוגורט טבעי
- גרם גבינה כפרית
- דובדבנים חתוכים
- גרם חמאה
- 1/4 4/1 כוס יין אדום מתוק
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- כפית תמצית וניל
- קורט לימון

הכנה

1. משמנים תבנית (אני השתמשתי בתבנית קוגלהוף אבל בהחלט אפשרי גם בתבנית 26 רגילה), ומחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מערבבים את הדובדבנים החתוכים עם היין בקערה קטנה, ומניחים בצד.
3. במיקסר עם וו גיטרה, מערבלים את החמאה ושני סוגי הסוכר. מוסיפים את הביצים אחת אחת ואת תמצית הווניל.
4. מוסיפים לסירוגין את הקמח ויוגורט העיזים. מוסיפים את גבינת הכנען וממשיכים לערבב רק עד לאיחוד החומרים.
5. מסננים את הדובדבנים מהנוזלים, אם מכינים בתבנית קוגלהוף - לוקחים חופן קטן ומפזרים תחילה בתחתית התבנית, ואת השאר מוסיפים לתערובת. משטחים לתבנית ואופים כ-45 דקות לערך עד שקיסם המוחדר למרכז העוגה יוצא נקי.
6. אפשר להשאיר את העוגה כך, ואפשר להכין ציפוי (ממליצה בחום) בקלי קלות.
7. מוסיפים 3 כפות אבקת סוכר וסוחטים טיפות לימון ומערבבים, כל פעם קצת רק עד שמגיעים למרקם משחתי. שופכים על העוגה. בתיאבון!

70 דקות 🕒

4 servings 4 🍴