

עוגת גבינה פירורים של מיקי שמו



רכיבים

- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- ביצה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 2/1 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- מיכלים שמנת מתוקה
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפית תמצית וניל
- גביע שמנת חמוצה

הכנה

1. להכנת הבצק - חשוב לנפות את הקמח התופח סמוך לשילובו בתהליך הכנת הבצק. המתכון מתאים לתבנית בקוטר 24 ס"מ
2. מערבבים את החמאה והסוכר במיקסר בעזרת וו גיטרה עד התאחדות.
3. מוסיפים את הביצה והחלמון, מערבבים חצי דקה ומוסיפים מחצית מכמות הקמח התופח ומערבבים במהירות איטית.
4. מוסיפים את יתרת הקמח עד לקבלת בצק אחיד.
5. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעה (כי הבצק רך ולא נוח לרידוד)
6. מחלקים את הבצק לשני חלקים: 1/4 לפירורי הבצק ו- 3/4 לתחתית העוגה. את ה-3/4 מרדדים לעלה בקוטר התבנית (תבנית בקוטר 24 ס"מ), ואת ה-1/4 מרדדים לעלה בעובי 1/2 ס"מ (ניתן להניח על נייר אפייה בתבנית שטוחה), אופים כ-15 דק' בטמפרטורה של 170 מעלות.
7. להכנת מלית הגבינה - מערבבים בקערה בעזרת מטרפה ידנית את הגבינה, הסוכר, השמנת החמוצה ותמצית הווניל.
8. מקציפים את השמנת המתוקה עם הפודינג עד לקבלת קצפת רכה ולא קשה.
9. מקפלים את השמנת אל תערובת הגבינה ויוצקים לתבנית האפייה עם תחתית הבצק פריך.
10. את 1/4 הבצק שאפינו מפוררים מעל העוגה.
11. מכניסים למקרר למשך 24 שעות.

65 דקות

8 servings 8