עוגת גבינה קרה

רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- מיליליטר שמנת מתוקה
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן (150 גרם)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- גרם גבינת שמנת 30%

הכנה

1. מרסקים את הפתי בר לפירורים. משאירים בצד כחצי כוס פירורים לקישוט.
2. מערבבים את היתרה עם חמאה המומסת.
3. מהדקים את הפירורים לתחתית תבנית עגולה בקוטר 20 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה.
4. מקציפים יחד במיקסר שמנת מתוקה סוכר ופודינג עד לקבלת קצפת יציבה.
5. מקפלים פנימה את הגבינות עד קבלת תערובת אחידה.
6. יוצקים את תערובת הגבינה מעל התחתית. מפזרים מעל את הפירורים ומעבירים בכלי אטום למקרר למשך הלילה, להתייצבות.
7. לפני ההגשה מקפיאים כ- 30 דקות, כדי שהעוגה תהיה קרה ביותר ויציבה. פורסים בסכין טבולה במים רותחים ומגישים.

60 דקות

4 servings 4