

## עוגת סברינה גבינתית



### רכיבים

- ביצה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- כפית אבקת אפיייה
- מיליליטר שמנת מתוקה
- כפית תמצית וניל
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה גבינת כנען
- 2/1 1/2 שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן
- כפות רום
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כוס מים
- לפי הטעם דובדבנים מיובשים או תותים

### הכנה

1. מכינים עוגה: טורפים בקערה ביצים, שמנת, סוכר, תמצית וניל. מוסיפים קמח ואבקת אפיייה ומעבירים לתבנית משומנת.
2. אופים בחום של 180 מעלות 25-30 דקות .
3. שמים בסיר את מצרכי הסירופ ומביאים לרתיחה תוך ערבוב עד המסת הסוכר.
4. כשהעוגה יוצאת מהתנור יוצקים את הסירופ עליה.
5. מכינים קרם: מקציפים שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג וניל וסוכר עד קבלת קרם יציב. מוסיפים גבינה ומקפלים עד קבלת תערובת אחידה.
6. משטחים מעל העוגה את הקרם וסדרים את הדובדבנים בצורה נאה.
7. מכסים ומעבירים למקרר למשך לילה שלם לפחות, כדי לתת לעוגה להיות ספוגה בסירופ ולהתמזגות טעמים.

40 דקות

16 servings 16