

עוגת גבינה אפויה עם פירות יער



רכיבים

- גרם פתי בר קלאסי טחון לפירורים
- גרם חמאה מומסת
- גרם גבינת שמנת 5%
- גרם סוכר לבן 1 כוס
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם קורנפלור 2 כפות
- גדול חלמון
- ביצים
- גרם שמנת חמוצה 1 1/2 גביעים
- גרם אוכמניות לפי הטעם - לעיטור

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 150 מעלות, מרפדים תחתית של תבנית עגולה בקוטר 18 ס"מ בנייר אפייה.
2. להכנת בסיס העוגה - מערבבים פירורי בייסקוויטים עם חמאה מומסת לתערובת אחידה.
3. משטחים את התערובת ומהדקים.
4. להכנת המלית - מערבבים את כל החומרים - גבינה, סוכר, פודינג, קורנפלור, חלמונים, ביצים ושמנת חמוצה, יחדיו עד לקבלת תערובת אחידה, יוצקים על הבסיס.
5. אופים את העוגה כ-20 דקות.
6. מורידים את חום התנור ל-120 מעלות.
7. מניחים בתחתית התנור תבנית עם מעט מים, שיוצרים סביבה לחה, כך העוגה לא תיסדק ותתפוצץ.
8. אופים שעה עד שהעוגה יציבה בשוליים אבל עדיין רוטטת מעט במרכזה, סוגרים את התנור ומשאירים בתנור עם דלת פתוחה כחצי שעה.
9. מפזרים את פירות היער ומאחסנים בקירור עד להגשה.

90 דקות

8 8