

עוגת בראוניז גבינה עם קרם
קצפת טירמיסו



רכיבים

- גרם חמאה
- 3/4 4/3 כוס קמח (105 גר')
- גרם שוקולד מריר
- כוס סוכר לבן (200 גר')
- ביצים גודל L
- 1/4 4/1 כוס חלב (60 מ"ל)
- גרם גבינת שמנת לפחות 15% שומן בטמפרטורת החדר
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן (150 גר')
- ביצים גודל L
- גרם יוגורט
- שקית סוכר וניל
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה אינסטנט פודינג טירמיסו
- כוס חלב (240 מ"ל)

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ומרפדים את תחתית ושולי התבנית (תבנית עגולה בקוטר 22 ס"מ) בנייר אפייה.
2. בקערה חסינת חום במיקרוגל ממיסים שוקולד מריר וחמאה בפולסים קצרים.
3. בקערה נפרדת טורפים ביצים וסוכר, לתערובת מעט אוורירית, מוסיפים את בלילת השוקולד ומערבבים היטב.
4. מוסיפים את החלב ושוב מערבבים. מעבירים את הקמח פנימה דרך מסננת ומערבבים שוב היטב לבלילה אחידה.
5. מעבירים לתבנית עגולה בקוטר 22 ס"מ. מכניסים לאפייה של 25 דק' עד שהעוגה מתייצבת, מוציאים ומורידים את חום התנור ל-160 מעלות.
6. בזמן שהעוגה בתנור מכינים את מלית הגבינה: בקערה מערבבים גבינת שמנת סוכר וניל וסוכר לתערובת חלקה, מוסיפים את הביצים, ומערבבים היטב.
7. מוסיפים את היוגורט ומערבבים שוב. מעבירים את בלילת הגבינה מעל בלילת הבראוניז.
8. מחזירים לתנור לאפייה נוספת של 55 דק', עד שהעוגה מתייצבת ומשחימה בחלקה העליון.
9. מוציאים ומצננים לחלוטין בטמפרטורת החדר.
10. כשהעוגה התייצבה מכינים קרם טירמיסו: במיקסר עם בלון הקצפה מקציפים שמנת, פודינג טירמיסו וחלב לקרם יציב.
11. מעבירים את הקרם מעל העוגה ובעזרת פלטה מיישרים את החלק העליון.
12. מעבירים לצינון במקרר לילה או לפחות שמונה שעות.
13. מקשטים בקקאו ומגישים.
14. הערות: ניתן לשמור על העוגה עד חמישה ימים כשהיא עטופה היטב במקרר. את הקקאו מומלץ תמיד להוסיף לפני ההגשה ולא לפני. ניתן להעביר את העוגה ללא הקרם למקרר ולהוסיף את

הקרום רק לפני ההגשה.

118 דקות 

66 