

## חיתוכיות גבינה לימוניות עם תלולית קצפת וניל



### רכיבים

- ביצה בגודל L
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- מיכלים גבינת שמנת בטעם טבעי (450 גרם)
- גביע גבינה לבנה רכה 9% או 5% (250 גרם)
- חבילה פודינג עוגת גבינה בנגיעות לימון 12\*75 גרם
- גרם פתיבר קלאסי (1 שרוול)
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה 38%
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כף אבקת סוכר
- מקל מקל וניל (רק התוכן שלו, או 1 כפית משחת וניל)

### הכנה

1. החיתוכיות מאימות להכנה בתבנית בגודל 20 על 30 ס"מ.
2. בקערה גדולה שמים ביצים וסוכר וטורפים היטב.
3. מוסיפים את שני סוגי הגבינה וטורפים עד שאין גושי גבינה.
4. מוסיפים את הפודינג נגיעות לימון וטורפים עד שמתקבלת בלילה חלקה.
5. מחממים תנור ל-170 מעלות ומניחים נייר אפייה בתוך התבנית.
6. טובלים את הפתיבר במעט מים או חלב ומניחים בשכבה אחידה בתחתית התבנית.
7. שופכים מעל את בלילת העוגה ומיישרים.
8. אופים במשך 40-45 דקות או עד שהשוליים יציבים והמרכז יציב אבל מעט רוטט.
9. מעבירים למקרר ל-4 שעות או למשך הלילה.
10. להכנת הקרם/קצפת - בקערת מיקסר עם וו הקצפה שמים שמנת מתוקה, פודינג וניל, אבקת סוכר ומשחת וניל ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה.
11. - חותכים את העוגה הקרה לקוביות ומזליפים מעליהן תלולית קצפת. שומרים במקרר עד להגשה.

20 דקות

20 20