עוגת גבינה בייגלה מלוח

רכיבים

- גרם בייגלה מקלות מלוחים 12*400 ג
- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- כף סוכר לבן
- מיכלים שמנת מתוקה להקצפה
- כוס סוכר לבן (200 גרם)
- חבילה אינסטנט פודינג בייגלה מלוח (80 גרם)
- גביע שמנת חמוצה 15%
- גרם גבינה לבנה רכה 9% (עדיף 9%)
- גרם גבינת שמנת 25%
- גרם שוקולד מריר מומס

הכנה

1. העוגה מתאימה לתבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ.
2. להכנת התחתית + הפירורים: מכניסים למעבד מזון את הבייגלה, הפתיבר והסוכר ומעבדים, מוסיפים חמאה מומסת מעבדים שוב ומעבירים לתחתית התבנית. מכניסים למקפיא לצינון והתייצבות לפחות ל 30 דקות.
3. להכנת המלית: שמים במיקסר 2 מיכלים של שמנת מתוקה, כוס סוכר, פודינג בייגלה מלוח וגביע שמנת חמוצה, ומקציפים עד לקבלת קצף יציב.
4. מנמיכים את מהירות המיקסר, מוסיפים את הגבינה הלבנה וגבינת שמנת ומקציפים כמה שניות לערבוב בלבד עד לקבלת תערובת חלקה.
5. מעבירים מחצית מתערובת המלית מעל הבצק שבתבנית. מיישרים מעט. למה שנותר בקערה מוסיפים שוקולד מריר מומס ומערבבים היטב לקבלת תערובת בצבע שוקו/מוקה.
6. מעבירים את המלית מעל המלית הבהירה, ומיישרים.
7. מעבירים לצינון, אפשר ורצוי להתחיל מייצוב במקפיא לכמה שעות ואז להעביר למקרר, ובכל מקרה לא להתחיל לאכול לפני שהעוגה במקרר לפחות לילה ואף יותר, היא קצת משתבחת שהיא במקרר הרבה זמן. לפני הגשה אפשר מעט להקפיא לפריסה אחידה ונוחה בערך לחצי שעה.

40 דקות

14 14