בישולים

עוגת בריוש גבינה של בונז'ור בציפוי קרם וניל ופירות אדומים

רכיבים

- עוגת בריוש גבינה בונז'ור
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה (250 מ״ל)
- 2/1 1/2 מיכל גבינת מסקרפונה (125 גרם)
- כף פודינג אינסטנט בטעם וניל גדושה
- 2/1 1/2 כוסות פירות יער אדומים קפואים או טריים (לרוטב)
- כפות סוכר לבן (לרוטב)
- 2/1 1/2 לימון סחוט למיץ (לרוטב)

הכנה

1. בקערת מיקסר עם וו לישה מקציפים את מרכיבי הקרם – שמנת מתוקה, גבינת מסקרפונה ופודינג וניל, לקצפת יציבה כ-2 דקות.
2. טוחנים יחד בבלנדר את מרכיבי הרוטב עד לרוטב חלק.
3. מעבירים את קרם הווניל לשקית זילוף וחותכים עיגול בקוטר כ 1 ס״מ. מזלפים מעל העוגה במרכז ולכל האורך כ- 5-6 תלוליות בקוטר של 3 ס״מ. מכינים כוס עם מים רותחים.
4. טובלים כפית במים ל-10 שניות ויוצרים בכל תלולית קער (שקע). ממלאים אותו ברוטב פירות אדומים (אפשר בעזרת שקית זילוף או כפית).
5. כשחותכים את העוגה הרוטב נוזל לאורך הקרם והעוגה. מומלץ להגיש טרי.

20 דקות

6 6