פאִי שזיפים וגבינה

רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי
- גרם חמאה
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- גרם יוגורט יווני
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כפית גרידת לימון
- ביצה
- שזיפים לא רכים (אפשר גם משמשים, נקטרינות, דובדבנים ואגסים או תפוחים לקוביות קטנות)
- כפות סוכר חום
- כפות רום או ברנדי
- כפות קמח

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות, לא טורבו, ומשמנים תבנית פאי בגודל 28.
2. להכנת התחתית: טוחנים את הפתיבר עם חמאה מומסת ומלח, שומרים חצי כוס לפירורים למעלה, את השאר מהדקים יפה בתחתית התבנית.
3. להכנת מלית הגבינה: טורפים יחד: ביצים, גבינות, פודינג וניל וגרידת לימון (מי שלא מתוק לו מספיק יכול להוסיף חצי כוס סוכר).
4. חותכים את השזיפים, מוסיפים סוכר וברנדי. נותנים להם לנוח יחד. לאחר רבע שעה מוסיפים להם 2 כפות קמח ומערבבים.
5. להרכבה: משבצים מחצית מהשזיפים שלנו על פני הפאי, יוצקים גבינה, מפזרים את יתרת השזיפים, מכסים בפירורים ששמרנו. מכניסים לתנור ל- 50 דקות או עד הזהבה יפה.

60 דקות

6 6