

מוצלחת ומהירה: עוגת גבינה בחושה בקלי קלות

יהודית מורחיים

מפחדים להכין עוגות גבינה אפויות? העוגה הזו היא בול בשבילכם. מערבבים הכל בקערה, אופים בתנור ויש לכם עוגת גבינה מפנקת לתפארת, בלי שום תקלות



מרכיבים	זמן הכנה	זמן כולל	קלוריות	כמות מנות
12	15 דק'	45 דק'	2463	1

מצרכים

תחתית

מלית

ציפוי

1 חבילה פתי בר וניל <small>חבילה קטנה של כ-15 ביסקוויטים</small>	500 גרם גבינה לבנה 5%	1 מיכל שמנת חמוצה יטבתה 15%
100 גרם חמאה	1 מיכל שמנת חמוצה יטבתה 15%	2 כפות סוכר לבן
סנו סושי – שקית זיפר סליידר L	1/2 כוס סוכר לבן	1 שקית סוכר וניל
	2 ביצים L	
	1 כפית תמצית וניל	
	2 כפות קמח לבן	

אופן הכנה

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מכינים את התחתית: שוברים ומופררים היטב את הפתי בר בתוך בתוך שקית זיפר סנו סושי. ממיסים את החמאה, בקערה מערבבים עם פירורי הפתי בר עד שהם כולם רטובים מעט.
- מהדקים את הפירורים לתחתית תבנית העוגה. מעבירים את התבנית למקפיא לכמה דקות.
- מכינים את המלית: שמים בקערה בינונית את כל חומרי המלית ומערבבים היטב עם כף או מטרפה עד שהתערובת אחידה ללא גושים.
- מוציאים את התבנית מהמקפיא ושופכים את תערובת הגבינה מעל הפירורים.
- אופים בתנור כ-25-20 דקות עד אשר התערובת לא רוטטת יותר ומזהיבה ממש מעט בקצוות. מוציאים מהתנור ולא מכבים אותו.
- מכינים את הציפוי: מערבבים את כל חומרי הציפוי על העוגה בזהירות ובעדינות, מכניסים חזרה לתנור ל-4-5 דקות ולא יותר. מצננים לגמרי את העוגה ומעבירים למקרר לכמה שעות לפני שאוכלים. שומרים בכלי סגור לעוגה.

[רוצים מתכוני מרקמים חורפיים ומנחמים? לחצו כאן!](#)

המוצרים שלנו