

עוגת גבינה

מי יכול לסרב לעוגת הגבינה המעולה והייחודית של בית ההחלמה. הערה קטנה: אל תתאכזבו אם זה לא יצא לכם בדיוק כמו בבית ההחלמה, כי כשמכינים לכן את העוגה ומגישים לכן – היא תמיד תהיה יותר טעימה...

לבסיס:

125 גרם עוגיות וניל

50 גרם חמאה

לגבינה:

1 קג גבינה

3 ביצים

3/4 כוס סוכר

4 כפות אינסטנט פודינג וניל

1/3 גרם קמח

אופן ההכנה:

רסקי את העוגיות לפירורים דקים. המיסי את החמאה ערבבי ושטחי בתבנית בגודל 27*30.

שימי בקערת המיקסר את רשימת החומרים וערבלי היטב במיקסר כ-5 דקות. צקי את המלית על הבסיס. חממי את התנור ל-180 מעלות. אפי כ-15 דקות, הנמיכי ל110 מעלות ואפי עוד כ40 דקות עד שהעוגה מיצבת מעט וזהובה מלמעלה.

עוגת שמרים פריכה ונוסטלגית

חומרים לבצק:

כוסות קמח

1 ושליש מרגרינה

1 ורבע כוסות מים פושרים

50 גר' שמרים

3/4 כוס סוכר

1 סוכר וניל

6 ביצים

הכנה:

להתפיח את הבצק ולחלק ל 4-5 חלקים.
לרדד כל חלק כך שלא יהיה דק מידי ולא עבה מידי.

חומרים למילוי:

200 קרם קרמל // 100 גרם שוקולד לבן // 100 גרם ריצ' פרווה

הכנה:

את המילוי יש להרתיח ולקרר, ואחר כך למרוח על הבצק.