



רכיבים:

1 ק"ג גבינת שמנת עד 5%

1 גביע שמנת חמוצה, עד 9%

5 ביצים

1 כף גרידת לימון

1 שקיק סוכר וניל

1 כוס תחליף סוכר (כמו סוכר/סוכרדיאט)

לציפוי:

400 גרם פירות אדומים קפואים (תותים, פטל וכד') שהופשרו

3 כפות תחליף סוכר

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לקערת המיקסר את גבינת השמנת ואת השמנת ומתחילים לערבב במהירות נמוכה.
2. מוסיפים את הביצים, ביצה אחר ביצה. מוסיפים את תחליף הסוכר, את סוכר הוניל ואת גרידת הלימון.
3. לאחר שהתערובת נהיית אחידה, יוצקים אותה לתבנית אפייה קפיצית עגולה המשומנת בספריי.
4. אופים במשך כ- 10 דקות בחום נמוך - בינוני (170°), מנמיכים את הטמפרטורה לנמוכה (150°) ואופים למשך כ- 45 דקות נוספות. (העוגה נהיית זהובה ויציבה).
5. את הפירות האדומים מרסקים בבלנדר, מערבבים עם תחליף הסוכר ומורחים על העוגה.
6. מכניסים למקרר.

