עוגת גבינה ואפרסקים.



רכיבים:

לבסיס:

100 גרם חמאה רכה
1 חלמון 4 כפות סוכר
½ כוס מיץ מהסירופ של קופסת האפרסקים 1½ כוסות קמח

לעוגה:

500 גרם גבינה לבנה, ½% שומן 1 שמנת רגילה 1 מיכל שמנת מתוקה (250 CC) כוס סוכר 6 ביצים מופרדות (
חלמון אחד משתמשים לתחתית
)

כף תמצית וניל

3/1 כוס קמח

3/1 כוס קורנפלור

קורט מלח

1 קופסת אפרסקים משומרים בסירופ, (יש לחתוך לרצועות או קוביות חצי מתכולת האפרסקים שבקופסא. חצי מהנותרים, יש להשאיר כפי שהם).

אופן ההכנה:

1. לשים את כל חומרי התחתית (אם חסר קמח מוסיפים), עד לקבלת בצק גמיש. את הבצק משתחים בפיירקס או תבנית אלומיניום מרובעת (מומלץ להשתמש בגודל 33X27 ועומק 5.5. בעוגה זו חשוב העומק כי מאחחר והעוגה תופחת).
2. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות למשך 10 דקות. מוציאים ומניחים בצד.
3. מערבבים את הגבינה עם שני סוגי השמנת (גביע שמנת רגילה + חצי מכמות השמנת המתוקה), ½ כוס סוכר, תמצית הוניל והחלמונים. מוסיפים את הקמח והקורנפלור ומערבבים היטב. (מהירות בינונית במיקסר).
4. מקציפים את החלבונים עם שארית הסוכר וקורט מלח לקצף קשה. 5. מוסיפים את הקצף לתערובת הגבינה בתנועות קיפול עדינות. 6.
שופכים את התערובת על התחתית החצי אפויה, חותכים כ - 4 חצאי אפרסקים לרצועות ושמים בזהירות על התערובת. (לא לדאוג אם שוקע) מחזירים לתנור בחום 180 מעלות שחומם מראש למשך 45 דקות.
7. מקררים את העוגה.
8. מקציפים את חצי מיכל השמנת המתוקה ובעזרת לקקן מורחים על העוגה.
9. מניחים מעל את חצאי האפרסקים שנותרו בקפסת השימורים.