



הצעת הגשה.

רכיבים:

תבנית בקוטר 26 סמ"מ

לבטיס:

90 גרם חמאה

¼ כוס אבקת סוכר

½ כוס שקדים מולבנים וטחונים

מעט מלח

¾ כוס קמח תפוחי אדמה

למלית הגבינה:

5 ביצים מופרדות (חלבונים וחלמונים לחוד)

1½ כוסות סוכר

1 שקיק סוכר וניל

750 גרם גבינה לבנה 9%

4 כפות קורנפלור

4 כפות אבקת אינסטנט פודינג וניל

לציפוי השמנת:

2 גביעי שמנת חמוצה

¼ כוס סוכר

אופן ההכנה:

הבסיס:

1. לקערת מעבד המזון מכניסים את החמאה, אבקת הסוכר, השקדים, המלח וקמח תפוחי האדמה ומעבדים עד לקבלת בצק.

2. משטחים את הבצק בתחתית תבנית האפייה ומכניסים למקרר למשך 30 דקות.

3. אופים בתנור בחום נמוך של 160 מעלות במשך 20-15 דקות, עד שהבצק מקבל גוון זהוב קליל.

מלית הגבינה:

1. לקערת המערבל מכניסים את החלבונים וכוס סוכר אחת ומערבלים עד לקבלת קצף יציב.

2. לקערה נפרדת מכניסים את החלמונים,  $\frac{1}{2}$  כוס סוכר, סוכר וניל, גבינה לבנה, אבקת הקורנפלוור ואת אבקת הפודינג ומערבלים עד שמתקבל מרקם חלק.

3. מקפלים את הקצף בתנועות עדינות לקערת תערובת הגבינה ואת המלית כולה יוצקים על בסיס העוגה.

4. אופים בחום נמוך של 160 מעלות במשך 35 - 40 דקות, עד שהמלית מזהיבה ומתייצבת.

5. מכבים את התנור אך לא פותחים את הדלת ומשאירים את העוגה בתוכו למשך 30 דקות נוספות.

הציפוי:

1. מוציאים את העוגה מהתנור ומחממים פעם נוספת את התנור לטמפרטורה של 175 מעלות.

2. בקערה מערבבים את השמנת והסוכר, יוצקים על העוגה המצוננת ומחזירים לתנור למשך 10 דקות.

3. מציאים מהתנור, מצננים ומכניסים למקרר למשך 5 - 8 שעות, עד שהעוגה יציבה מאוד.

