עוגות גבינה אישיות הינן עוגות המוגשות כמנה לסועד.

יש צורך ב - 8 תבניות רינגים בקוטר של 6 - 8 ס"מ.

רכיבים:

לבסיס:

200 גרם עוגיות פתיבר

3 כפות סוכר

6 כפות גדושות של חמאה מומסת

למלית:

750 גרם גבינת שמנת (אחוזי השומן ניתנים לשינוי)

1½ כוסות סוכר

1 חבילת אינסטנט פודינג בטעם וניל

2 שקיקי סוכר וניל

2 גביעי שמנת חמוצה

5 ביצים

אופן ההכנה:

1. למעבד מזון מכניסים את עוגיות הפתי בר ומפוררים במשך כדקה, עד שנוצרת אבקה.

2. מעבירים את אבקת הפתי בר לקערה בה נמצאת החמאה המומסת והסוכר ומערבבים היטב, עד שנהפך לגוש.

3. מרפדים את תחתיות הרינגים בתערובת ומהדקים היטב (כמות התערובת אמורה להיות אחידה בתחתיות).

4. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 175º למשך כעשר דקות, מוציאים למניחים בצד לצינון.

5. בקערת המיקסר מקציפים את גבינת השמנת במשך כשלוש דקות, עד שהגבינה הופכת לקלילה.

6. בקערה נפרדת, מערבבים ידנית את אינסטנט הפודינג והסוכר. כשהתערובת מוכנה, מוסיפים לקערת המיקסר.

7. מערבלים במהירות נמוכה ומוסיפים את השמנת החמוצה וסוכר הוניל.

8. מוסיפים בהדרגה את חמשת הביצים וממשיכים בערבול, עד שהתערובת אחידה וחלקה.

9. את המלית מעבירים לרינגים, מסדרים אותם על גבי תבנית ושמים בתנור גם שתי כוסות מים (לחות לאפיה).

10. אופים במשך 45 דקות. מנמיכים את הטמפרטורה ל 150º ואופים לעוד 30 דקות.

11. מוציאים מהתבנים ומניחים בצד לצינון. לאחר שצונן, מכניסים למקרר למשך 4 שעות לפחות.