



רכיבים:

תבנית סארט מס' 26 גובה 2½"

למלית גבינה:

350 גרם שמנת (30% שומן) או גבינת מסקרפונה

225 גרם שמנת מתוקה

90 גרם סוכר

150 גרם ביצים (4 ביצים לערך)

גרידה מחצי לימון

לבצק:

180 גרם אבקת סוכר

630 גרם קמח

350 גרם חמאה

100 גרם ביצים

לציפוי:

1 סלסלת תותים

ג'לי פירות שקוף

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל חומרי הבצק למעבד מזון ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעה. ניתן לשמור את יתרת הבצק במקפיא. מרדדים את הבצק לעובי של 1 ס"מ (הבצק צריך להיות קר). מעבירים לתבנית הטארט ואופים בחום של 180 מעלות למשך 9 דקות לערך. מצננים היטב.

2. לוקחים קערה ומערבבים בה את כל רכיבי המלית עד המסת הסוכר.

3. יוצקים את מלית הגבינות על בצק האפוי.

4. אופים בחום של 160 מעלות למשך 7 דקות ולאחר מכן מורידים את החום ל- 140 מעלות ואופים כ- 10 דקות נוספות עד להתייצבות המסה. לאחר מכן מצננים.

5. חותכים לפרוסות תותים. מסדרים על עוגת הגבינות ומצפים בג'לי פירות שקוף

6. מכניסים למקרר למשך 3 שעות לפני הגשה.