

## עוגת גבינה

### מצרכים:

- 2 קופסאות וחצי (625 גר') גבינה לבנה (רק 5% או שילוב גם עם 9%)
- 1 'שמנת של פעם' 9%
- 4 ביצים מופרדות
- 3 כפות קורנפלור
- 2/3 כוס סוכר
- 4 כפות פודינג וניל (חצי שקית)



את הפירות אפשר להוסיף לקישוט

### לציפוי אחרי שהעוגה מוכנה:

- הגרסה ה'**קלה**': לפזר למעלה אבקת סוכר.
- הגרסה ה'**מפנקת**': להכין קצפת מ:
  - 1 שמנת מתוקה 32%
  - 1/4 כוס חלב
  - 4 כפות פודינג וניל

### הכנה:

1. לערבב במיקסר את הגבינות, השמנת, החלמונים, הפודינג, הקורנפלור וחצי מכמות הסוכר.
2. בקערה נפרדת להקציף את החלבונים עם הסוכר שנשאר, עד לקבלת קצף חזק ויציב.
3. 'לקפל' את הקצף אל תערובת הגבינות.
4. לשפוך את התערובת לתבנית עגולה 26 או 28 ס"מ ולהכניס לתנור שחומם מראש, ב- 160-170 מעלות למשך 45 דקות.
5. כשהעוגה יציבה ושזופה, לכבות את התנור ולא לפתוח!! עד שהיא מתקררת. זה '**הסוד הגדול**' כדי שהעוגה לא 'תיפול' ותצא יפה.
6. כשעוגה כבר לא חמה, להוציא מהתנור ולתת לה להתקרר לגמרי בחוץ ואז לפזר אבקת סוכר או לפנק בקצפת.

בתיאבון 😊

