

לתחתית:

250 גרם פתי בר

50-75 גרם חמאה

1/2 כוס נוטלה

לבלילה:

250 גרם גבינה לבנה 5%

225 גרם גבינת שמנת

מיכל ורבע שמנת חמוצה

פחית חלב מרוכז

3 ביצים

2 כפות אבקת אינסטנט פודינג וניל

כפית תמצית וניל

125 גרם ביצי קינדר קטנות

לציפוי:

1/3 כוס נוטלה

100 גרם שוקולד מרר

מיכל שמנת מתוקה (לא את כולו)

1. לחמם תנור ל-170 מעלות. לשמן תבנית בקוטר 26 ס"מ.
2. לטחון את העוגיות, להוסיף חמאה ונוטלה, לערבב.
3. לשטח את התערובת בתחתית התבנית.
4. לערבב גבינות, שמנת חמוצה, ביצים, חלב מרוכז, אבקת הפודינג ותמצית וניל ולערבב היטב.
5. לצקת את המלית לתבנית ולפזר את ביצי הקינדר ולהטביע אותן במלית.
6. להניח בתחתית התנור תבנית עם מים, מעל התבנית להציב רשת, לשים את תבנית העוגה על הרשת ולאפות כשעה.
7. כשהעוגה מתקררת להכין את הציפוי. להמיס את השוקולד, להוסיף בהדרגה שמנת מתוקה עד לסמיכות לא נוזלית, ונוטלה. לערבב ולפזר על העוגה. לצנן היטב.



Penelope



ביכורים

עוגת גבינה

תבנית 26

6 ביצים L

כוס וחצי סוכר

כוס קמח

750 גרם גבינה לבנה 9%

מיכל שמנת חמוצה

כפית אבקת אפיה

כפית תמצית וניל

גרידת לימון מלימון בינוני

2-3 כפות מיץ לימון

קורט מלח

קערה 1:

להקציף חלבונים עם 1/2 כוס סוכר

קערה 2:

להקציף חלבונים עם 1/2 כוס סוכר, להוסיף תוך ערבוב תמצית וניל, מיץ לימון, גרידת לימון. להוסיף קמח, אבקת אפיה ומלח. לערב היטב.

קערה 3:

להקציף גבינה עם שמנת, 1/2 כוס סוכר. להוסיף את תערובת קערה 2. ולערבב היטב להעביר את החלבונים המוקצפים ולקפל לתערובת.

להעביר את המסה לתבנית 26 משומנת, ולהכניס לתנור. לאפות ב-200 מעלות 10 דקות.

להנמיך את הטמפרטורה בתנור ל-180 מעלות ולאפות 25 דקות. להנמיך את הטמפרטורה בתנור ל-130 מעלות ולאפות 15 דקות

עוגת גבינה "הנאה פשוטה" - ככה פשוטה ככה טעימה



Penelope

חצי קג' גבינה לבנה

2 שמנת חמוצה

5 ביצים

5 כפות קורנפלור

שקית סוכר וניל

שקית א. אפיה

כוס סוכר

גרידה מחצי לימון

**** לפני שמתחילים לשפוך לתבנית של התנור 1.5 ליטר מים למקם במרכז התנור ולהפעיל ל- 205 מעלות**

1. להפריד ביצים, להקציף חלבונים ולהוסיף לאט סוכר.
2. לטרוף חלמונים, להוסיף שמנת חמוצה וסוכר וניל.
3. לחבר את שתי התערובות לאט ולהוסיף קורנפלור - כל פעם כף
4. להוסיף לתערובת גרידת לימון, לצקת לתבנית 26 אטומה היטב (לא של פאי כי היא עולה גבוה).
5. למקם את התבנית בתוך התבנית עם המים

אפיה:

אחרי 12 דקות בחום גבוה להוריד ל 170 מעלות ל – 45 עד 50 דקות לפתוח קצת את דלת התנור, ואחרי כחצי שעה להוציא. העוגה יורדת אבל נשארת מאוד גבוהה. אחרי שתתקרר או למחרת אפשר לצפות להוסיף ולקשט איך שבא. אצלי אוכלים אותה בלי ציפויים וקישוטים

משדרגת למעלה עם גנאש שוקולד לבן ופירות יער/ אוכמניות 🍓

שיבולים

עוגת גבינה באסקית פיסטוק ושוקולד
תבנית 26 ס"מ

לקלתית:

400 גרם קמח לבן מנופה

2 כפיות מלח

2 כפות סוכר

200 גרם חמאה חתוכה לקוביות

2 ביצים

1-3 כפיות מים (אם יהיה צריך)

לבלילת פיסטוק ושוקולד:

1 ק"ג גבינת שמנת

40 גרם קורנפלור

2 כפיות תמצית וניל או 1 מקל וניל

קורט מלח

300 גרם שמנת מתוקה (1)

6 ביצים L

250 גרם סוכר

110 גרם מחית פיסטוק

50 גרם שוקולד מריר

40 גרם שוקולד חלב

60 גרם שמנת מתוקה (2)

הכנת הקלתית:

מערבבים בקערת המיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון את הקמח, המלח והסוכר.
מוסיפים את החמאה וממשיכים לערבב עד שזה הופך לפירורים. מוסיפים את הביצים ומערבבים עד שנוצר בצק. אם צריך מוסיפים את המים. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה.
לאחר חצי שעה מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעיגול בעובי 0.5 ס"מ. משמנים מעט את התבנית ומניחים את הבצק בתבנית כך שיכסה את התחתית והצדדים של התבנית ומכניסים למקרר.



הכנת בלילת העוגה:

ממיסים את השוקולדים בקערה על בן מארי ומוסיפים שמנת מתוקה (2) במיקסר עם וו גיטרה מערבלים גבינת שמנת, סוכר, קורנפלור, מלח ווניל עד תערובת חלקה .

טוחנים בבלנדר מוט את הביצים והשמנת מתוקה (1) בהדרגה מוסיפים ומערבלים עד בלילה חלקה .
מחלקים את הבלילה לשני קנקנים בקנקן אחד מערבבים את הבלילה עם מחית הפיסטוק ובקנקן השני עם השוקולד בעזרת מטרפה.

הרכבת העוגה:

:

מוציאים את התבנית עם הבצק הפריך מהמקרר.
מתחילים לשפוך קצת מהבלילה של הפיסטוק למרכז ואז קצת מהבלילה של השוקולד למרכז.

אחרי ששופכים למרכז קצת מהבלילה הזאת ואז מהבלילה השנייה זה נראה כמו מעגלים של פיסטוק ושוקולד. ממקמים את העוגה באזור מעט גבוה בתנור שחומם ל-240 מעלות חום עליון ותחתון ואופים כ-25 דקות, אם העוגה משחימה לאחר כ-10 דקות מורידים ל-210 מעלות. העוגה צריכה להיות כהה מבחוץ ומאוד רוטטת. לאחר האפיה מצננים בטמפרטורת חדר וחותכים בזהירות את הקצוות של הקלתית. מעבירים את העוגה ללילה במקרר. חותכים עם סכין חמה לחיתוך מדויק ומגישים

אסיף

עוגת גבינה קרה



Penelope

100 מ"ל שמנת מתוקה - לחמם

100 גר' שוקולד מריר - לשבור לקערה

לשפוך את השמנת החמה על השוקולד ולערבב, לשים בצד.

250 גרם פתי בר - לפורר

לערבב פתי בר עם תערובת השוקולד, (לשים מתערובת השוקולד לפי

הצורך),

לשטח בתבנית

*אופציונלי - למרוח ריבה על הפירורים (תות, דובדבן וכ'ו)

להקציף יחד:

500 מ"ל שמנת מתוקה

1 חבילת פודינג וניל

חצי כוס סוכר

להוסיף לקצפת ולערבב יחד:

250 גר' גבינת שמנת או מסקרפונה

250 גר' גבינה לבנה 5% או 9%

לצקת את התערובת על התחתית ולקרר כמה שעות
אפשר לקשט עם שוקולד מומס או מגורר או להשאיר חלק מהפירורים
לקישוט

בהצלחה ובתיאבון

זלב ודבש



Penelope

עוגת הגבינה הזאת נולדה מהרגע שגיליתי כמה זרעי כוסברה מושלמים בתוך בצק, או בכלל. את החיבור הזה לימדה אותי חברה, ומאז זה אחד הטעמים שאני הכי אוהבת לחזור אליהם.

אני אוהבת את המתכון הזה כי הוא קל, משוחרר, ולא צריך להיות "מושלם". יש בו קרמבל חמאתי, קרם עדין ופירות עונה - וכל פעם הוא נראה קצת אחרת.

לקרמבל:

150 גרם קמח

150 גרם סוכר

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

50 גרם שקדים טחונים

כפית זרעי כוסברה

מחית וניל

מערבבות הכל בידיים עד שנוצרים פירורים.

משטחות על תבנית עם נייר אפייה ואופות בתנור שחומם מראש ל180 מעלות.

בשלב מסוים הקרמבל מתחיל קצת להימס ולהתחבר - וזה בדיוק הזמן לערבב אותו בעדינות עם כף עץ כדי ליצור פירורים זהובים ויפים. ממשיכות לאפות עד שהקרמבל זהוב ומריח כמו בית. מצננות היטב, ואז מכניסות למקרר עד ההרכבה.

לקרם:

250 גרם שמנת מתוקה

2 כפות אבקת סוכר

מחית וניל

3 כפות יוגורט

מקציפות את השמנת עם אבקת הסוכר והווניל עד שמתקבל קרם רך ויציב. מוסיפות את היוגורט וממשיכות להקציף עוד כמה שניות עד שהקרם אחיד.

להרכבה:

על צלחת או מגש מפזרים את הקרמבל, מעליו תלוליות מהקרום, ומסיימים עם פירות עונה. תות אפגני, נקטרינה, משמש, מנגו - או כל פרי שהלב מבקש.

זאת אחת העוגות האלה שכיף להביא לשולחן בדיוק כמו שהיא - מפורקת, חופשיה ופשוטה.

תיקון לילי

עוגת הגבינה שלי - (לתבנית עגולה בקוטר 22-24 ס"מ):



Penelope

חשבתי הרבה על איזו עוגה אכין (יש כל כך הרבה מתכונים ודרכים להכין עוגות טעימות). שאלתי את בני המשפחה וכל אחד שיתף את הסוג שהוא הכי אוהב, ובסוף החלטתי שהדרך הכי טובה היא לתת קצת מכל דבר ומכל אחד לעוגה שכולם יוכלו להנות! ♥

לתחתית ולפירורים:

100 גרם חמאה מומסת

250 גרם ביסקוויטים פתי בר

לקרם הגבינה:

1/2 כוס (100 גרם) אבקת סוכר
500 גרם גבינה לבנה 5% או 9%
1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה
1 כפית תמצית וניל איכותית

2 מכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה
להקצפה 38% (קרה מאוד)
1 שקית (80 גרם) אינסטנט פודינג
וניל

הכנת הבסיס:

לטחון את הביסקוויטים במעבד מזון לפירורים דקים (או לדפוק אותם בעזרת מערוך בתוך שקית אטומה). לערבב את הפירורים עם החמאה המומסת עד שהם לחים.

עיצוב התבנית:

משטחים כ-3/4 מהפירורים בתחתית התבנית ומהדקים היטב בעזרת תחתית של כוס. את שאר הפירורים שומרים בצד לפיזור בסוף. מכניסים את התבנית למקפיא ל-10-15 דקות התייצבות.

הקצפת הקרם:

בקערת מיקסר, מקציפים את השמנת המתוקה יחד עם אינסטנט פודינג וניל ואבקת הסוכר, עד לקבלת קצפת יציבה.

שילוב הגבינות:

בקערה נפרדת, לערבב את הגבינה הלבנה, השמנת החמוצה ותמצית הווניל.
לקפל בעדינות את תערובת הגבינות לקצפת בעזרת מרית בתנועות
סיבוביות, עד לקבלת קרם אחיד וחלק

הרכבה וקירור:

לצקת את קרם הגבינה על גבי בסיס הביסקוויטים הקר וליישר את החלק
העליון. לסמן את העוגה ל-4 רבעים. לפזר את יתרת הפירורים ששמרנו
בצד באופן אחיד מעל הקרם ברבע אחד.
את התוספות האחרות מניחים מעל הקרם בכל רבע לפי בחירה.
אבל אז נכנס הטוויסט...
את ראש העוגה אני מקשטת במגוון תוספות שונות וטעימות- משהו שיתאים
לכל אחד

לפשוטים שבנינו פירורים
לטרופים הוספנו פירות יער
לאוהבי המתוק - שוקולד
ולאוהבי החמוץ (כמוני) לימון

כך שתצא עוגה אולטימטיבית לכל המשפחה מקווה שגם אתם תהנו ממנה

קירור מלא:

להעביר את העוגה למקרר למשך 4 שעות לפחות (ועדיף ללילה שלם)
להתייצבות מלאה

