מתכון עוגת גבינה פרורים

מצרכים למתכון

לשכבות פירורים

גר' ביסקוויטים פתי-בר 250

גרם חמאה 100

לעוגת הגבינה

גביעי שמנת מתוקה 2

כפות סוכר 4

שקית פודינג וניל 1

גרם שמנת חמוצה 27% 200

גרם גבינה לבנה 500

אופן ההכנה:

נכין את הפירורים

את הביסקוויטים נטחן במעבד מזון למרק טחון אך לא חולי.

את החמאה נמיס כדקה במיקרוגל ונשפוך על הביסקוויטים, נערבב היטב.

נשמן תבנית עגולה בקוטר 26 ונניח בתחתית התבנית כ- 3/4 מכמות הפירורים, נהדק היטב . לתחתית בעזרת כוס ונניח במקרר.

נכין את עוגת הגבינה

במיקסר עם וו הקצפה נקציף 2 שמנת מתוקה עם סוכר ושקית פודינג ווניל, עד לקבלת . קצפת יציבה

נקפל לתוך הקצפת את השמנת החמוצה והגבינה הלבנה.

נשפוך את בלילת עוגת הגבינה על תחתית הפירורים, נשטח היטב.