



עוגת גבינה של האדריכל גיא וליקסון, משרד וי סטודיו אדריכלים



למתכון 3 שלבי הכנה

המצרכים

שלב 1:

100 גרם חמאה
1/2 כוס סוכר
1 ביצה
1 1/2 כוסות קמח
1 1/2 כפיות אבקת אפייה

שלב 2:

1 כוס חלב
500 גרם גבינה לבנה
1 כוס סוכר
1 ביצה
3 חלבונים
2 כפות קמח
1 כפית תמצית וניל
1 שקית סוכר וניל

שלב 3:

3 חלבונים
2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

שלב 1 - מערבבים את החמאה, הסוכר, הביצה, הקמח ואבקת אפייה היטב - משטחים בתבנית עגולה ואופים על חום בינוני עד שצבע העוגה נעשה חום בהיר.

שלב 2 - מערבבים את החומרים עד לקבלת עיסה רכה, יוצקים מעל הבצק האפוי ואופים שנית כחצי שעה על חום 180 מעלות.

שלב 3 - טורפים את החלבונים, מכסים את העוגה ואופים בחום נמוך. כאשר העוגה מוכנה מפזרים מעליה סוכר.

לאחר קירור, יש לשמור את העוגה בהקפאה.
לחתוך לפרוסות מפנקות... בתאבון וחג שמח!