חיתוכיות גבינה ברולה

אופל אורן



מצרכים:

לתחתית -

250 גרם פתיבר

150 גרם חמאה מומסת

לתערובת הגבינה -

685 גרם גבינת שמנת

70 מ"ל שמנת מתוקה

100 גרם סוכר לבן

3 ביצים L

15 גרם קורנפלור

מנת אספרסו קצר מקפסולת קפה בטעם וניל

אופן ההכנה:

במעבד מזון נכניס את הפתי בר ומעבד עד קבלת פירורים דקים. נערבב יחד עם החמאה המומסת נשטח בתבנית ונכניס למקפיא.

בינתיים נכין את המלית גבינה -

בקערה נכניס את גבינת השמנת, הסוכר והשמנת מתוקה ונאחד היטב בעזרת מיקסר, נוסיף את הביצים אחת בכל פעם ולבסוף נוסיף את האספרסו ונסנן פנימה את הקורנפלור, נאחד היטב וניצוק מעל התחתית.

נכניס לתנור שחומם מראש ל 120 מעלות חום עליון תחתון ל 50 דקות.

העוגה מוכנה כשהיא רוטטת מעט באמצע והצדדים יציבים.

לאחר שהעוגה מוכנה נכניס למקרר ללילה עד התייצבות ולפני ההגשה נפזר סוכר חום בהיר באופן שווה ובעזרת ברנר נשרוף את הסוכר עד שהופך לצבע קרמלי ומבריק.

בתאבון!