עוגת גבינה פירורים קוקוס וקפה

שף קונדיטור אופל אורן



**תבנית קוטר 22

<u>מצרכים:</u>

<u>לבצק פריך –</u>

2 כוסות קמח = 250

180 חמאה

1/3 סוכר = 60

1/2 שקית אפייה

4 חלמונים

תכולת הקפסולה מקפסולת אלטו הכתומה של אספרסו קלאב

<u>לתערובת גבינה -</u>

גביע גבינת שמנת בטעם טבעי

גביע מסקרפונה עם זרעי וניל

500 מל שמנת מתוקה

כוס אבקת סוכר

2 כפות אינסטנט פודינג

כף תמצית קוקוס מסדרת התמציות קפה של אספרסו קלאב

<u>אופן ההכנה:</u>

<u>לבצק פריך -</u>

במעבד מזון נכניס את כל מרכיבי הבצק מלבד החלמונים , נעבד עד קבלת תערובת פירורים ונוסיף את החלמונים. נמשיך לעבד עד קבלת בצק אחיד.

נקח 3/4 מהבצק ונשטח היטב בתבנית , ובמקביל את ה1/3 הנותר נשים בתבנית נוספת ונפורר כמה שאפשר .

נכניס לתנור שחומם מראש ל 175מעלות לאפיה למשך 25 דקות / עד הזהבה מלאה של הבצק, נצנן.

espresso club

למלית גבינה -

בקערה נאחד את גבינת השמנת והמסקרפונה לתערובת חלקה ורכה.

בקערה נוספת נקציף את השמנת המתוקה האבקת סוכר והפודינג עד לקבלת מרקם של יוגורט .
נאחד עם תערובת הגבינות ונוסיף את תמצית הקוקוס.
ניצוק לתבנית ונפזר את הפירורים מלמעלה , נכניס למקרר ל 6 שעות התייצבות.

בתאבון!