עוגת גבינה - קפה מושלמת נימוחה עם קצפת

תומר ארד



מצרכים:

4 ביצים מופרדות

1/2 כוס סוכר

40 גרם פודינג וניל

ר כפות קורנפלור

גביע שמנת חמוצה

500 גרם גבינה לבנה 5%

מנת אספרסו ארוך מקפסולת alto

הכתומה של אספרסו קלאב

לקצפת:

150 מ״ל שמנת מתוקה

כף אבקת סוכר

כף פודינג וניל

אופן ההכנה:

במיקסר מקציפים את החלבונים ושופכים בהדרגה את הסוכר לבפנים, ממשיכים להקציף עד שנוצר קצף חזק (במרקם של קצף גילוח).

בקערה גדולה נפרדת טורפים את הגבינה הלבנה,שמנת חמוצה וחלמונים.

מוזגים את מנת האספרסו ומערבבים.

מוסיפים את הפודינג והקורנפלור וממשיכים לטרוף לתערובת אחידה.

מוסיפים חצי מהמרנג שהקפצנו במיקסר אל תערובת הגבינה ומקפלים בעדינות עד שהמרנג נטמע. מוסיפים את החצי השני וחוזרים על אותה פעולה.מקפלים עד שהתערובת אחידה וחלקה.

משמנים תבנית קוטר 24 או תבנית מלבנית שאתם אוהבים ,ושופכים אליה את הבלילה.

משטחים עם מרית.

מכניסים לאפייה על 180 מעלות(לא טורבו) ל50-60 דקות עד שהעוגה מעט רוטטת במרכז ויציבה בשוליים (ושחומה מאוד מלמעלה).

מוציאים את העוגה מהתנור ונותנים לה להתקרר טוב.

מקציפים במיקסר שמנת מתוקה ,אבקת סוכר ופודינג עד לייצוב(הקצפת עדיין רכה).

אחרי שהעוגה התקררה לגמרי שופכים את הקרם על העוגה ומשטחים באחידות עד כמה שאפשר.

*מומלץ לאכול אחרי לילה במקרר.

בתאבון!