עוגת תפוחים בחושה הפוכה במילוי גבינה

דיאנה יוסף



מצרכים:

מצרכים לעוגה

- 300 גרם קמח (2½ כוסות)
- 150 גרם סוכר (¾ כוס)
- 150 גרם חמאה מומסת
- 100 מ״ל שמנת חמוצה (½ מיכל)
- 2 ביצים
- 5 גרם אבקת אפייה (1 כפית)
- 4 גרם שמרים יבשים (1 כפית)
- 120 מ״ל חלב (½ כוס)
- 1 כפית וניל איכותי

לקרם הגבינה

- 250 גרם גבינה לבנה 5% או 9%
- 100 מ״ל שמנת חמוצה (½ המיכל שנותר)
- 50 גרם סוכר (4 כפות)
- 1 ביצה
- ½ כפית וניל איכותי
- מעט קינמון טחון, לפי הטעם

לשכבת התפוחים

- 2 תפוחי גראני סמיט, פרוסים
- שקדים פרוסים
- כ־1 כף סוכר
- מעט חמאה לשימון

אופן ההכנה:

1. בקערה גדולה טורפים 2 ביצים עם הסוכר, החמאה המומסת, החלב, השמנת החמוצה והווניל.
2. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ושמרים יבשים וטורפים עד לקבלת בלילה חלקה ואחידה.
3. מכסים בניילון נצמד ומניחים בצד למשך כ־30 דקות.
4. בינתיים מכינים את קרם הגבינה: מערבבים גבינה לבנה, שמנת חמוצה, סוכר, ביצה ווניל עד לקבלת קרם חלק.
5. מרפדים תבנית בנייר אפייה ומשמנים את התחתית במעט חמאה. מפזרים כף סוכר ושקדים פרוסים ומסדרים מעל את פרוסות התפוחים.
6. יוצקים מעל התפוחים מחצית מבלילת העוגה. אם אוהבים, מפזרים מעט קינמון.
7. יוצקים מעל את קרם הגבינה ומכסים במחצית השנייה של בלילת העוגה.
8. אופים בתנור שחומם מראש ל־170 מעלות, בחום עליון־תחתון, במשך 50–55 דקות.
9. מוציאים מהתנור והופכים בזהירות את העוגה על צלחת הגשה או קרש גדול.
10. מניחים לעוגה להצטנן, מסירים את התבנית ואת נייר האפייה – ומתענגים.

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה
משלוחים ללא עלות
אביזר לבחירה מתנה!
קפסולות במחיר מוזל

*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה