טארט גבינה, קפה ואוכמניות

גלי סיל



מצרכים:

מצרכים לעוגה

- **חבילת בצק פריך מצונן או קפוא**
- **500 גרם גבינה לבנה**
- **1 גביע יוגורט**
- **1 ביצה**
- **⅓ כוס סוכר לבן**
- **1 חבילת אינסטנט פודינג וניל**
- **מנת אספרסו קצרה מקפסולת קפה לבחירתכם**
- **מומלץ: קפסולת Soprano של אספרסו קלאב**
- **חופן אוכמניות**

לקישוט:

- **אבקת סוכר**

אופן ההכנה:

1. **מהדקים את הבצק הפריך לתבנית פאי בקוטר 20 ס"מ, כולל הדפנות, ומחוררים את הבצק בעזרת מזלג.**
2. **בקערה מערבבים גבינה לבנה, יוגורט, ביצה, סוכר, אינסטנט פודינג וניל ומנת אספרסו קצרה, עד לקבלת תערובת אחידה.**
3. **יוצקים את תערובת הגבינה מעל הבצק ומפזרים את האוכמניות.**
4. **אופים בתנור שחומם מראש ל־180 מעלות במשך כשעה, עד שהטארט שחום ויציב. הטארט ימשיך להתייצב גם במהלך הצינון.**
5. **מוציאים מהתנור ומצננים. לפני ההגשה מפזרים אבקת סוכר.**
6. **מכינים קפה ונהנים מכל ביס!**

לקוחות VIP נהנים יותר!

קפסולות במחיר מוזל

אביזר לבחירה מתנה!

משלוחים ללא עלות

אחריות נוספת על המכונה

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה