עוגת גבינה באסקית עם קפה

דיאנה בילייב



מצרכים:

- 500 גרם גבינת שמנת
- 200 גרם סוכר (1 כוס)
- 1 כפית תמצית וניל
- 4 ביצים
- 60 מ״ל קפה מצונן
- 250 מ״ל שמנת מתוקה
- 3 כפות קמח
- קורט מלח

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל־230 מעלות, חום עליון ותחתון.
2. בקערה טורפים גבינת שמנת וסוכר עד לקבלת מרקם חלק.
3. מוסיפים תמצית וניל וביצים טרופות וטורפים היטב.
4. מוסיפים את הקפה המצונן ומערבבים.
5. מוסיפים שמנת מתוקה וטורפים עד לאיחוד.
6. מוסיפים קמח ומלח ומערבבים עד לקבלת בלילה אחידה.
7. מרפדים תבנית בקוטר 20 ס״מ בנייר אפייה ויוצקים לתוכה את הבלילה.
8. אופים במשך 35–40 דקות, עד שהעוגה שחומה בחלקה העליון ועדיין רוטטת במרכז.
9. מצננים כשעה בטמפרטורת החדר ומעבירים למקרר ל־8 שעות לפחות לפני ההגשה.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה