צוגת גבינה אפויה

רכה, אווריריות ונימוחה



מצרכים

- **לתחתית:** 150 גרם פתי בר, 50 גרם אבקת שקדים, 100 גרם חמאה
- **למלית:** 750 גרם גבינה לבנה 5%
- כוס סוכר
- 4 ביצים L
- מעט וניל ומיץ מלימון
- **לציפוי:** פירות יער מבושלים עם רבע כוס סוכר, או 2 גביעי שמנת חמוצה

אופן ההכנה

1. טוחנים את חומרי התחתית, משטחים בתבנית ומכניסים למקפיא.
2. מערבבים גבינה וסוכר, מוסיפים ביצים אחת־אחת ואת הלימון.
3. יוצקים על התחתית ואופים שעה ב־160, עם תבנית מים בתחתית התנור.
4. מכבים ומשאירים בתנור עם דלת פתוחה מעט.
5. מצננים, מוסיפים ציפוי ומקררים לגמרי.

הכי טעימה אחרי לילה במקרר