עוגת הגבינה האולטימטיבית

ניו יורק צ׳יז קייק - בגרסה קלילה



מצרכים

- **לתחתית:** חבילת פתי בר, 80 גרם חמאה, 2 כפות אבקת שקדים
- **למלית:** קילו גבינה 5% מסוננת, גביע וחצי שמנת חמוצה
- 3 ביצים וחלמון, 3 כפות פודינג וניל
- 250 גרם סוכר חום, וניל, חצי לימון
- **לציפוי:** גביע וחצי שמנת חמוצה, 3 כפות אבקת סוכר

אופן ההכנה

1. מסננים את הגבינה בבד 3 שעות, ומחממים תנור ל־200 עם מים בתחתית.
2. טוחנים את חומרי התחתית, מהדקים לתבנית ואופים 5 דקות.
3. מקציפים גבינה, לימון וסוכר, מוסיפים ביצים ובסוף שמנת חמוצה.
4. אופים 15 דקות ב־200, ואז שעה ב־130.
5. יוצקים ציפוי ומחזירים לתנור כבוי לשעתיים.
6. מקררים 5 שעות לפחות.

אפשר גם בתבניות סיליקון אישיות!