

# עוגת גבינה

## החומרים:

- 750 גרם גבינת תנובה 5%
- 4 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים
- 5 כפות אינסטנט פודינג וניל
- 3 כפות קמח
- 3/4 כוס סוכר
- 1 גביע שמנת תנובה אורגינל 15%

## לציפוי:

- 3 כפות סוכר
- 2 מכלי שמנת להקצפה
- לגיוון: 500 גרם תות שדה שטוף ומיובש או כל פרי העונה

## אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות), ושמים בקערה את הגבינה, החלמונים, הקמח, הפודינג, חצי כוס הסוכר והשמנת ומערבבים. מקציפים את החלבונים עם יתרת הסוכר לקצף נוקשה, ומקפלים לתערובת הגבינה, יוצקים לתבנית ואופים כ-50 דקות עד שהעוגה מזהיבה או עד שקיסם עץ הננעץ במרכזה יוצא יבש. עעבירים סכין בין דופן התבנית לעוגה, מכבים את התנור ומצננים את העוגה בתוכו, כשדלת התנור פתוחה. מקציפים את השמנת עם הסוכר לקצפת יציבה ומצפים את העוגה. ניתן לקשט את העוגה לפני ההגשה בפירות העונה.