

חג שמחה!

עוד שלושה מתכונים מוצלחים של עוגות גבינה

עוגת שוקולד לבן עם גרנולה

עוגת גבינה משוּבחת ללא אפיה ועם קצת בריאות בתחתית העוגה.

לבסיס:

50 גרם חמאה • 50 גרם שוקולד חלב • 225 גרם גרנולה ללא פירות יבשים • 100 גרם ברס

לתערובת גבינות:

1.5 שמנת מתוקה • 2 סוכר וניל • 350 גרם שוקולד לבן • 250 גרם גבינה לבנה

אופן ההכנה:

הכיני את הבסיס לעוגה: בסיר קטן המיסי חמאה ושוקולד על אש נמוכה. שברי את הגרנולה לחתיכות קטנות, ערבבי את השוקולד עם הגרנולה והאגוזים ושחחי בתבנית בקוטר 20 ס"מ.

הכיני את מלית הגבינה: הביאי שמנת לסף רתיחה הוסיפי לה שוקולד לבן וסוכר וניל ערבבי עד לקבלת תערובת אחידה. ערבבי את קרם השוקולד עם הגבינה עד לקבלת תערובת אחידה, מזגי על הבסיס והעבירי למקרר ללילה להתייבשות.

עוגת סנדניץ גבינה

איך אפשר בלי עוגת גבינה קלאסית בלי קרמים עם קצת אבקת סוכר מלמעלה עוגת גבינה במיטבה.

לבסיס:

1 ק"ג קמח מנופה • 40 גרם שמרים • כוס מים • כוס סוכר • 2 סוכר וניל • 600 גרם מרגרינה • 1/2 כוס מיץ תפוזים • 3 ביצים

למלית:

2 ק"ג גבינה • 3 כוסות סוכר • 4 סוכר וניל • 100 גרם חמאה מומסת • 2 שמנת מתוקה • 2 אינסטנט פודינג וניל • 8 ביצים • כוס קורנפלוור

אופן ההכנה:

שימי בקערת המיקסר את כל החומרים לשי ועבדי לבצק רך. שימי את הבצק ללילה במקרר. בקערה ערבבי את כל חומרי המלית (לא מקציפים את הקצפת) עד לקבלת תערובת אחידה. חלקי את הבצק ל-2 רדדי כל חצי לגודל של תבנית תנור.

רפדי תבנית אפיה בניר אפיה שימי על התבנית את מחצית הבצק שפכי עליו את הגבינה ומעל את הבצק הנותר. דקרי קלות את הבצק. אפי את העוגה כשעה בטמפרטורה של 180 מעלות. קררי ובזקי על העוגה אבקת סוכר.

עוגת גבינה עם שוקולד

עוגה טעימה ויפפיה. ניתן לצפות אותה בכדורי שוקולד כמו בתמונה או בציפוי של שוקולד מומס חם או קר.

לבסיס:

עוגת ספוג פשוטה • 6 ביצים • 3 כפות שמן • מיץ מחצי לימון • 1 סוכר וניל • 1.5 כוסות קמח • 1 כפית אבקת אפיה • 1.5 כוס סוכר

מלית:

500 גרם גבינה 5% • 1/2 כוס סוכר • 1 אינסטנט פודינג וניל • 1 כוס חלב • 2 שמנת מתוקה

לשוקולד:

150 גרם שוקולד מריר • 1 שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

הכיני את עוגת הספוג: הפרידי את הביצים הקציפי את החלבונים לקצף יציב הוסיפי בהדרגה את הסוכר וסוכר הוניל. בקערית ערבבי את החלבונים עם מיץ הלימון הנמיכי את המיקסר והוסיפי באיטיות את תערובת החלבונים ערבבי מעט הוסיפי את הקמח ואבקת האפיה וערבבי רק עד לקבלת תערובת אחידה. צקי את התערובת לתבנית משומנת מספר 26 ואפי כשעה בחום של 170 מעלות צנני את העוגה ופרטי אותה ל3 פרוסות רוחב.

הכיני את המלית: ערבבי בקערה את החלב האינסטנט פודינג וניל הגבינה והסוכר עד לקבלת מרקם אחיד. הקציפי את השמנת המתוקה והוסיפי אותה לתערובת הגבינות ערבבי בעדינות.

הכיני את רוטב השוקולד: הביאי את השמנת עד לסף רתיחה וצקי אותה על השוקולד ערבבי עד שהשוקולד נמס. קררי את השוקולד לטמפרטורת החדר.

הרכיבי את העוגה:

שימי את שכבת הספוג הראשונה בתבנית בה אפית את העוגה שימי מעליה את מחצית מכמות הגבינה עליה שימי את שכבת הספוג השנייה ומרחי כמחצית מרוטב השוקולד שימי את שכבת הספוג האחרונה ועליה את שאר הגבינה. לקישוט צקי מעל את שארית השוקולד או פזרי כדורי שוקולד מעל.

ניתן גם לשמור את העוגה במקרר מבלי לצפות אותה ולפני ההגשה לחמם את רוטב השוקולד ולצקת על העוגה.

חג השבועות, בנוסף להיותו חג מקודש כל כך לעם ישראל זהו חג בו אנו מצווים על אכילת מאכלי בשר כמו כל יום טוב, וגם על אכילת מאכלי חלב הסיבות לכך הם רבות. אם אתן (כמוני) חובבי עוגות גבינה מושבעים לברשותכן מלאי מתכונים של עית גבינה, אתן זעיה (כמוני) זעה בוחרים. לפנינו עוד כמה מתכונים מוצלחים במיוחד ומכיון שאין ברשותכם עוד הרבה זמן אולי הבחירה תהיה יותר נלה. חג שמחה!

המטבח שלנו

מגישה: ריקי קופלוביץ
עיצוב, סיגנון וצילום: גנסיה

