סדנה־לי

עוגת גבינה אפויה על תחתית ביסקוויטים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 פרוסות	**25 דקות**	**שעה**	**8 שעות ו־25 דקות**

ציוד: תבנית קפיצית בקוטר 22 ס״מ

מצרכים

- ☐ 180 גרם ביסקוויטים
- ☐ 80 גרם חמאה מומסת
- ☐ 600 גרם גבינת שמנת
- ☐ 200 גרם שמנת חמוצה
- ☐ 160 גרם סוכר
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 20 גרם קורנפלור
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ כפית גרידת לימון

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־160 מעלות ומרפדים תחתית תבנית. טוחנים ביסקוויטים, מערבבים עם חמאה ומהדקים לתחתית. מקררים בזמן הכנת המלית.
2. מערבבים גבינת שמנת, שמנת חמוצה וסוכר עד חלק. מוסיפים ביצים אחת בכל פעם, ואז קורנפלור, וניל וגרידה. אין להקציף לאוויר רב.
3. יוצקים על הבסיס ואופים 55–65 דקות, עד שהשוליים יציבים והמרכז רוטט מעט כיחידה אחת, בלי גל נוזלי. אפשר לבדוק 71 מעלות במרכז.
4. מכבים ומשאירים בתנור עם דלת מעט פתוחה 30 דקות. מצננים בחוץ עוד כחצי שעה ומעבירים למקרר ל־6 שעות לפחות לפני חיתוך.