



לידה סוויסה
קונדיטוריה וסטודיו לסדנאות

עוגת גבינה אפויה חושלחת

מצרכים

קוטר 18 - סיר ג'חנון

+ תבנית איינגליש

5 ביצים XL

300 גבינה לבנה 9%

200 גרם שמנת חמוצה 15%

מחית וניל לפי הטעם

116 גרם קורנפלור

24 גרם פודינג

21 גרם קמח

100 גרם סוכר (כוס א)

100 גרם סוכר (כוס ב)

50 מ"ל חלב

קוטר 20 - סיר ג'חנון

+ תבנית איינגליש

6 ביצים XL

500 גבינה לבנה 9%

400 שמנת חמוצה 15%

מחית וניל לפי הטעם

116 גרם קורנפלור

24 גרם פודינג

21 גרם קמח

150 גרם סוכר (כוס א)

150 גרם סוכר (כוס ב)

70 מ"ל חלב

קוטר 22 - סיר ג'חנון

+ תבנית איינגליש

7 ביצים XL

750 גבינה לבנה 9%

400 שמנת חמוצה 15%

מחית וניל לפי הטעם

174 גרם קורנפלור

48 גרם פודינג

42 גרם קמח

200 גרם סוכר (כוס א)

200 גרם סוכר (כוס ב)

90 מ"ל חלב

אופן הכנה

להניח תבנית אלומניום גדולה עם ליטר חם לסגור את התנור ולהפעיל

על חום של 220 מעלות למשך רבע שעה לאחר מכן להוריד לחום

של 140-150 מעלות

מי שיודעת שהתנור שלה חם וחזק!!! יש להוסיף מעט חלב למסה ולהתחיל את האפייה ב-150 מעלות - להדליק את התנור רק אחרי שהסיר בפנים

בקערה גדולה מערבבים את הגבינות, סוכר (כוס ראשונה), מחית וניל, ולהוסיף חלב.

לאחר מכן את הצהובים ומערבבים היטב מספר שניות,

עד מקרם חלק ולבסוף מוסיפים את הקמח,

פודינג וקורנפלור (אין צורך לנפות) מניחים בצד ועוברים למרנג...

בקערת מיקסר עם בלון מקציפים את הלבנים + סוכר (כוס שניה)

מקציפים בין 3-4 דקות עד שמקבלים מרנג יציב

**** מומלץ לעזור לקערת המיקסר ולהרים אותה טיפה על מנת**

שהבלון יצליח לקחת את כל המרנג ולא ישאר לכם בתחתית הקערה סוכר

לאחר מכן מקפלים את המסה של המרנג ב-3 שלבים למסה של הגבינות בעדינות!

משמנים טוב טוב את הסיר עם חמאה רכה (ולמי שלא אוהב חמאה ניתן להמיר בספריי שמן)

להניח נייר אפייה בקוטר המתאים בתוך הסיר גחנון ולשמן שוב את התחתית

ומעבירים את המסה לסיר הרצוי 18/20/22/24.

נותנים כמה מכות קלות לסיר על מנת להוציא את האוויר, מניחים על רשת ומכניסים לתנור.

לאפות שעתיים, לאחר שעתיים להשאיר את העוגה שעה בתנור ואז להוציא לצנן היטב

ולהעביר לתבנית הרצויה.

טיפים חשובים

1. לפתוח את התנור

כל רבע שעה ולהעביר

מגבת על דלת התנור

למנוע התפוצצויות

2. לא לחלץ את העוגה

עד שהיא מתקררת

3. מומלץ לשקול

לסדר את כל

המצרכים ואז לעבוד

4. לאפות על תנור

סטטי כשעתיים

5. סבלנות רבה

* כל הזכויות שמורות ללידה סוויסה ואין להעביר מתכון זה