

עוגת גבינה אפויה – שולה הירשהורן
תבנית חד-פעמית כ-5x25 ס"מ עם דפנות גבוהות

חומרים

1. לבצק

- 1 ביצה גדולה
- 0.5 כוס סוכר
- 100 גרם חמאה רכה (אפשר כתחליף גם מרגרינה או מִחְמָאָה)
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כפית רום
- 0.5 גביע שמנת חמוצה
- 1 כוס קמח רגיל
- 1 כפית שטוחה אבקת אפייה

2. למילוי

- 1 ק"ג גבינה 5% (או 9%)
- 4 ביצים גדולות
- 1 כוס סוכר
- 4 שקיות סוכר וניל
- 2 כפות קורנפלור
- 0.5 גביע שמנת חמוצה
- 1 גביע שמנת מתוקה

3. הכנת הבצק במערבל:

- במערבל עם וו לישה מערבבים את כול החומרים - למעט הקמח, מוסיפים את הקמח בהדרגה עד לקבלת בצק רך ואחיד

4. הכנת המילוי בקערה גדולה:

- מערבבים בקערית את הקורנפלור עם כחצי מכמות הסוכר (למניעת היווצרות גושי קורנפלור)
- מכניסים את כול חומרי המילוי לקערה גדולה (כולל הקורנפלור עם הסוכר)
- מערבבים ידנית עם כף עד לקבלת מילוי אחיד

5. מילוי התבנית:

- מורחים את הבצק על קרקעית התבנית בשכבה אחידה
- יוצרים את המילוי על הבצק

6. האפייה:

- אופים בחום בינוני (150 - 160 מעלות). אין צורך בחימום מוקדם של התנור. (במהלך האפייה העוגה תופחת לגובה של 5-6 ס"מ, ולאחר הצינון היא יורדת לכחצי מהגובה).
- לכבות את התנור כאשר העוגה מתחילה לקבל גוון חום בהיר.
- לאחר הכיבוי להשאיר את העוגה בתנור החם למשך כחצי שעה ואז להוציא ולהמשיך לצנן בחוץ.
- לכסות בניילון נצמד או ברדיד אלומיניום, ולאחסן במקרר לכמה שעות לפני האכילה.