

עוגת גבינת שמנת ותותים

מרכיבים (תבנית קפיץ עגולה בקוטר 24-26 ס"מ):

חומרים

- 200 גר' ביסקוויטים
- 100 גר' חמאה מומסת
- 800 גר' גבינת שמנת
- 6 ביצים בינוניות
- 160 גר' סוכר
- 400 גר' שמנת חמוצה
- 1 שקיק סוכר וניל
- 25 גר' אבקת סוכר
- 300 גר' תותים
- 2 כפות ריבת תות

שלבי הכנה:

1. פוררו את הביסקוויטים בעזרת מעבד מזון. ערבבו את הפירורים עם החמאה המומסת. רפדו את תחתית התבנית בנייר אפייה ועליה הניחו את התערובות והשטיחו אותה לגובה אחיד. הכניסו את התבנית לתנור שחומם מראש לכ-160 מעלות לכ-10 דק'.
2. בזמן שהתחתית בתנור ערבבו את הגבינה, הסוכר והביצים לתערובת אחידה. אחרי שהוצאתם את התחתית האפויה ונתתם לה להתקרר מעט, פזרו עליה את התערובת והכניסו שוב לתנור לכ-60 דקות.
3. ערבבו את השמנת החמוצה, סוכר וניל ואבקת הסוכר יחד ופזרו בעדינות על העוגה. הכניסו אותה שוב אל התנור למשך כ-30 דקות. לאחר שתוציאו אותה תנו לה להתקרר לגמרי בתוך התבנית.
4. חתכו את התותים לרבעים או חצאים, בהתאם לגודלם, וערבבו אותם בעדינות עם הריבה. פזרו את התערובות על העוגה.