

עוגת גבינה פירורים ללא גלוטן - מולינו כחול

רכיבים:

לבצק:

300גרם (כ- 1.5 כוסות) תערובת "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

150גרם אבקת סוכר

150גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

3חלמונים

20גרם אבקת אפיה

למילוי:

2שמנת מתוקה (500 מ"ל)

1חבילה אינסטנט פודינג וניל

120גרם סוכר (כחצי כוס)

500גרם (2 קופסאות) גבינה לבנה 9%

הוראות הכנה:

במיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון מניחים את כל חומרי הבצק עד לקבלת תערובת פירורים. על תבנית עגולה (24 ס"מ) מורחים היטב חמאה, שופכים 2/3 מהתערובת ומהדקים היטב לתחתית. אופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות כ- 20-25 דקות עד להזהבה. מצננים היטב. שימו לב- כשהבצק יוצא מהתנור הוא יחסית רך ומתקשה ככל שהוא מתקרר. את שארית הפירורים מפזרים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, אופים 10-15 דקות ליצירת פירורים זהובים ויפים, מוציאים מהתנור ומצננים היטב.

מכינים את המילוי:

במיקסר עומד או ידני מקציפים את השמנת המתוקה, הסוכר והאינסטנט פודינג לקצפת יציבה ומקפלים פנימה את הגבינה הלבנה. יוצקים את התערובת על בסיס העוגה האפוי מפזרים ומפרורי הבצק האפוי מעל העוגה. מכניסים למקפיא לשעה אחת או לשעתיים בערך במקרר.

בתיאבון!