

עוגת גבינה חגיגית

15 מנות - כל מנה 110 קלוריות

מרכיבים:

- 750 גרם גבינה לבנה 5%
- 1 כפית תמצית וניל
- 5 ביצים
- 4 כפות קורנפלור
- 1/2 כוס סוכר + 2 כפות סוכר
- 1 גביע יוגורט 1.5% שומן

אופן ההכנה:

- מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות)
- מקציפים את החלבונים עם 2 כפות סוכר
- בקערה נפרדת מקציפים את החלמונים עם הסוכר, היוגורט והגבינות. מוסיפים בהדרגה את הקורנפלור ומערבבים היטב
- מקפלים בעדינות יחד את שתי התערובות
- יוצקים את התערובת לתבנית פיירקס משומנת בתרסיס שמן ואופים עד שהעוגה מזהיבה. מכבים את התנור ומשאירים את העוגה להצטנן עם דלת פתוחה מעט
- מגישים אחרי שהעוגה התקררה היטב במקרר מספר שעות

