

טארט קוקוס גבינה שוויצרי | חני שפיגלמן

צילום וסטיילינג : שושי סירקיס

חומרים:

לבסיס הטארט:

350 גרם (3.5 כוסות) קוקוס

160 גרם (4) חלבונים

150 גרם (3/4 כוס) סוכר

למלית גבינה:

250 מ"ל (1 קופסא) גבינה לבנה

250 מ"ל (1 מיכל) שמנת מתוקה

100 מ"ל (1/2 גביע) שמנת חמוצה

36 גרם (3 כפות) פודינג וניל

50 גרם (1/2 כוס) סוכר

לקישוט:

1 חבילת שוקולד במילוי קוקוס schmriling

אופן ההכנה:

לבסיס הטארט: מערבבים היטב את כל החומרים עד לקבלת תערובת דביקה. משמנים היטב תבנית פאי או תבנית חד פעמית עגולה. שמים מהעיסה מעצבים ומהדקים היטב בצדדים. אופים בחום של 180 מעלות כ-20-30 דקות.

מקררים היטב את הטארט ולאחר מכן מחלצים אותו בעדינות מהתבנית.

הכנת מלית הגבינה: מכניסים לקערת המיקסר את השמנת מתוקה, פודינג וסוכר מקציפים עד לקבלת קצפת יציבה. מוסיפים בתנועות קיפול עדינות את הגבינה והשמנת חמוצה. שופכים לתוך הטארט ודופקים קלות לקבלת שכבה חלקה. מעבירים להקפאה למשך שעתיים. מקלפים את השוקולד בעזרת מקלף או מגרדת גסה ומקשטים. שומרים את הטארט במקרר (יותר נכון מחביאים אותו 😊)

