

עוגת גבינה אלפחורס / הגי בקר

עוגה אמונה' עוגיות האלפחורס. שיאוב של ריבה מלה וקוקוס שמע'ע מהמטבח הדרוס אמריקאי'.
שכבות עוגת מוס אלא אפיה על מצע עוגית אלפחורס רכה. היא רק נשמע מורכבת
אבל היא כל כך קלה להכנה לטפגלו.

לעוגה עגולה בקוטר 28 ס"מ
נדרשות 2 תבניות עגולות להכנה

לביסים:

200 גרם חמאה
2 כוסות אבקת סוכר
4 חלמונים
1 חבילה אינסטנט פודינג וניל
2 כוסות קורנפלור
2 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
1/2 כפית סודה לשתייה

למריחה וזריה על הבסיסים:

200 גרם ריבת חלב
200 גרם קוקוס מקורמל

למלית הגבינה:

500 מ"ל שמנת מתוקה
1/2 כוס חלב
250 גרם גבינה לבנה
3/4 כוס סוכר
200 גרם שוקולד לבן חלבי מומס
1 פודינג וניל
1 פודינג ריבת חלב

לקישוט:

100 גרם ריבת חלב
יתרת הקוקוס המקורמל

מכילים את הבסיס:

בקערה מערבבים את כל רכיבי הבסיס לבצק אחיד. מחלקים לחצי.
מרפדים 2 תבניות עגולות בניר אפיה גזור לעיגול ומשטחים מחצית מהבצק בכל תבנית. אופים ב 180 מעלות להשחמה נאה.
מקררים.
מורחים מעט ריבת חלב על אחד הבסיסים בתבנית, בשכבה דקה ממש, מפזרים מעט קוקוס מקורמל.

מכילים מלית גבינה:

מקציפים שמנת, חלב וסוכר לקצף יציב. מוסיפים גבינה.
ממיסים 200 גרם שוקולד לבן ומוסיפים לתערובת.
מחלקים את התערובת לחצי.

לחצי הראשון מוסיפים פודינג וניל ולחצי השני פודינג ריבת חלב.
ממלאים את מחצית התערובת עם הפודינג וניל על הבסיס שעליו מרחנו ריבת חלב, בשכבה אחידה.
בעדינות, מחלצים את הבסיס השני מהתבנית השניה ומניחים על המלית.
שוב מורחים בעדינות שכבה דקה ממש של ריבת חלב ומפזרים קוקוס מקורמל.

מוסיפים למחצית מלית הגבינה עם פודינג ריבת החלב את ריבת החלב שנותרה. מורחים בעדינות מעל העוגיה השניה בשכבה אחידה.
מעבירים את העוגה להקפאה חלקית, מוציאים מההקפאה ומורחים 100 גרם ריבת חלב מעל לעוגה. מפזרים קוקוס מקורמל סביב מסגרת העוגה.

מחזירים להקפאה.

כשעה - שעה וחצי לפני ההגשה מוציאים את העוגה הקפואה מהמקפיא ומעבירים סכין בין העוגה לדפנות התבנית ומחלצים. מניחים על מגש ומעבירים למקרר עד להגשה