



5	טיפים לעוגת גבינה / אלדד ויגאל
7	עוגת גבינה
8	עוגת גבינה
9	עוגת גבינה ש"מזיעה" טיפות זהב / מיצפטל
10	עוגת גבינה - תפוחים / יעל מוינה
11	עוגת גבינה מצויינת / דפנה
12	עוגת הגבינה המושלמת / דנה20
14	מתכון: ריבועי גבינה בבצק פירורים / דנה20
15	עוגת גבינה קרה על בסיס ופלים / דנה20
16	עוגת גבינה וביסקוויטים / דנה20
17	טירמיסו / דנה 20
18	עוגת גבינה חגיגית / טלוש
19	עוגת גבינה שאני הכי אוהבת / אמית
20	גבינה קרה מעולה / סיגלית
21	עוגת גבינה ממש קלה ומהירה / שירי 15
22	עוגת גבינה עם מישמש – שרה / אלדד ויגאל
23	עוגת גבינה כבדה / דחוסה בסגנון אמריקאי / יעלה
25	עוגת גבינה ניו יורקית / רות סירקיס
26	עוגת גבינה נהדרת / משי
27	עוגת גבינה לימונית אפויה עם מקצפת / יעלה
28	עוגת גבינה שיש של רוני ונציה / ויקי
29	עוגת גבינה גבוהה וחגיגית / חיים קונדיטור - תפוז
30	עוגת גבינה עם שמנת
31	עוגת גבינה עם אוכמניות / קרן ספיר
32	עוגת גבינה אפויה
33	טורט גבינה / מתכון של שמחה ביתן
34	עוגת גבינה עם מוס שוקולד לבן / המתכון של ג'ני קסטין
35	עוגת גבינה בטעם קפה.
36	עוגת גבינה בציפוי שוקולד
37	עוגת גבינה הכי טובה שיש
38	עוגת גבינה ומשמשים יבשים
39	עוגת גבינה ופרג מקור-עיתון במקום
40	עוגת גבינה ושוקולד
41	עוגת גבינת שמנת ושוקולד אלוהית
42	עוגת גבינה עם פירות לשבועות / תמי סירקיס-אקרמן
43	עוגת גבינת מוקה מוקפאת-פסח
44	עוגת גבינה ולימון
45	עוגת גבינה פירורים

46	עוגת גבינה פרדיסו
48	זיגוג גבינה לעוגת שמרים / בטטה
49	ריבועי גבינה בבצק פירורים / דנה20
50	עוגות גבינה דיאטטיות
50	עוגת גבינה דיאטטית וללא סוכר / פרחח
51	עוגת גבינה דיאטטית / האמא של הבשלניות
52	עוגת גבינה – שומרי משקל
53	מאפים מלוחים
53	בואיקטוס / רות סיקריס
54	מקלוני קשקבל ופרג / droli
55	עוגיות תבלינים דקיקות / דנה20
56	בולמוס -מאפה תרד / מתכון של סמדר שדי-שילה
57	כדור גבינה
58	גביניות מטוגנות / מתכון של גלינה שפובל
59	פשטידת תירס עם פטריות מוקפצות
60	קרפים עם בולגרית / יהודית
61	שטרודל גבינה / יהודית
63	פשטידות
63	פשטידת גבינה ללא בצק / יהודית
63	פשטידת גבינה בבצק / יהודית
63	פשטידת פטריות ובצל / יהודית
64	פשטידת גבינות ובצל / יהודית
64	גבינה בבצק עלים / יהודית
65	מעדני חלב תוצרת בית רזים וטעימים לכל המגזרים / זושי
65	מעדני חלב דמויי דני:
65	מעדני חלב דמויי פודינג:
66	שבועות שמח עם מוצרי שטראוס
66	מיטבל (דיפ) גבינה בטעם פסטו
67	סלסילות בצק פילו עם מלית גבינה וסלמון
68	סלט אנטיפסטי עם רוטב גבינה
69	סלט חסה עם רוטב גבינת רוקפור ואגוזי מלך
70	דג ברוטב גבינה ועגבניות בשמן זית
71	פשטידת גבינה וירקות עסיסית
72	טירמיסו – עוגת גבינה איטלקית ללא אפייה
73	פרפה גבינה עם פירות
74	מעדן גבינה ותותים
75	עוגת גבינה אפויה, ללא סוכר



מתכוני לחג שבועות

76

פאי גבינות צאן ועשבי תיבול

76

לחמניות במילוי גבינה ובצל מטוגן

77

פיצה ביאנקה

78

עוגיות גבינה מלוחות

79

עוגיות מלוחות עם גבינה ושקדים

80

מאפין במילוי גבינת צאן

81

קינוח מתוק מקמח פסטה וגבינה

82

## **טיפים לעוגת גבינה / אלדד ויגאל**

עוגת הגבינה המושלמת - כל הסודות (קרין גורן, "על השולחן")

### **סביבה לחה**

תמיד מומלץ להוסיף אדים לתנור באפיית עוגת גבינה, גם אם המתכון לא מציין זאת. האדים ימנעו את התייבשות העוגה, במיוחד אם אופים בטורבו. מה עושים? מניחים בתחתית התנור תבנית עם מים רותחים.

### **ס-ב-ל-נ-ו-ת**

כמעט כל עוגות הגבינה דורשות שהייה של לילה במקרר לפני ההגשה. הקירור הממושך מאפשר למלית הגבינה להתייצב ולטעמים - להתמזג. ואם כתוב במתכון לנקז את הגבינה, מתכוונים לניקוז העיתון ספוג המים ישמור על דפנות התבנית בטמפרטורה נמוכה יחסית וימנע משולי העוגה להשחים.

שנמשך כמה שעות (פרטים בהמשך). כך או כך, חשוב לתכנן מראש את הזמנים להכנת עוגת גבינה. אחרת היא תתפרק בפריסה ומרקמה יהיה פחות מוצלח בעליל. ובקיצור, כשאתם רוצים להיות ספונטניים - לכו על עוגת שוקולד חמה...

### **דפנות לבנות**

כדי למנוע את השחמת הדפנות של עוגת גבינה אפויה, יש לבדוד את העוגה מהתבנית החמה. בחו"ל ניתן להשיג תבניות למקצוענים, עם דפנות כפולות שממלאים בהן מים חמים. הפטנט הבא יוצר את אותו אפקט. הוא נשמע קצת מוזר אבל עובד. תקבלו עוגת גבינה צחורה "כמו בקונדיטוריה". השבחים - להנס ברטלה: לוקחים 2 דפי כותרת גדולים מעיתון יום ששי, מקפלים לרוחב כך שתיווצר רצועה עבה ומהודקת שרוחבה כגובה התבנית. מניחים בקערה עם מים קרים במשך 20 דקות לספיגת המים. שופכים את המים, מנערים מעט את העיתון (לא סוחטים). רגע לפני האפיה, כשתערובת הגבינה כבר בפנים, מצמידים את העיתון לדפנות התבנית מבחוץ. העיתון הרטוב נצמד לתבנית בקלות. במהלך האפיה

### **הצילו, יש נוזלים בגבינה שלי!**

לקראת שבועות יש במרכולים גבינות לבנות מיוחדות לאפיה, המכילות פחות נוזלים מאחיותיהן הנפוצות בשאר ימות השנה. חבל שהיצרנים לא ממשיכים לשווק את הגבינות הללו כל השנה. אז איך מייבשים גבינה בבית? קונים גבינה לבנה 9% בכמות הגדולה בחצי מהכמות הדרושה למתכון. מעבירים את הגבינה ליריעת בד גדולה (הכי נוח לקנות בד חיתול בפארמים למיניהם, אבל אפשר גם להשמיד טי שירט לבנה ונקיה - עדיף לא שלכם, כמובן), קושרים, תולים מעל לקערה ומניחים לנוזלי הגבינה להתנקז. לאחר 6-8 שעות תתקבל גבינה שמנה יותר (כי הנפח הצטמצם), דחוסה ויבשה יחסית. בקיצור, אידיאלית לאפיה. אך אם המתכון דורש שימוש בגבינת שמנת, הגבינה שייבשתם בבית לא תהיה שמנה ועשירה מספיק: למתכונים כאלה כדאי להשתמש בגבינת נפוליאון או פילדלפיה.

### **יש חור בעוגה!**

כשמכינים תחתית מבצק פריך חשוב להבריש את הבצק בחלבון ביצה לפני האפיה, ולאפות את הבצק בנפרד עד שהוא זהוב, כדי לאטום אותו. מצננים את הבצק האפוי ורק אז יוצקים עליו את מלית הגבינה וממשיכים באפיה לפי המתכון. תהליך זה מבטיח שהבצק ישמור על פריכותו, לא יספוג נוזלים מהמלית ולא יהפוך להיות סמרטוטי או מחורר.

מי הזיז את עוגת הגבינה שלי?

שקיעות, נפילות וקריסות של עוגת גבינה אפויה ואיך אפשר למנוע אותן.

## **חמשת כללי הזהב בדרך לעוגה גבוהה ואחידה:**

**כמו תינוק** - בסיום האפייה מכבים את התנור ומשאירים בתוכו את העוגה למשך שעה, להסתגלות. עכשיו אפשר לחשוף אותה לאוויר העולם הקר.

**בדיוק בדיוק** - עבודה נכונה עם חלבונים חשובה ביותר למראה הסופי של העוגה. קצף חלש מדי לא יחזיק את העוגה והיא תקרוס. מצד שני, אל תגזימו! הקצפת יתר תגרום לשבירת הקצף בעת הקיפול, למרקם גבשושי ולנפח מאכזב. כי מה שעולה מהר - יורד מהר. אם העוגה תופחת בתנור מעבר למימדיה, מומלץ להוציאה מהתנור להרגעה ולהחזיר אחרי כמה דקות. רק טוב ייצא לכם מזה.

**פרימדונה** - קיפול החלבונים למסת הגבינה צריך להיעשות מיד בתום הקצפתם. מכינים מראש את בלילת החלמונים והגבינה, את התבנית עם תחתית הבצק ואת התנור. הכל צריך לחכות לקצף. הקיפול צריך להיעשות ביד קלה, בזריזות וביסודיות. אם הקצפתם את החלבונים לדרגה הנכונה, הגבינה תקבל באהבה את הקצף, ותוך פחות מדקה תהיה בידיכם מסה אוורירית מאוד, תפוחה ואחידה.

**עבודת כפיים** - לא משנה איזו עוגת גבינה אתם מכינים, אל תקציפו את תערובת הגבינה והחלמונים. ערבבו בעדינות בכף עץ או במטרפה ידנית, ואם אתם מתעקשים על מיקסר - רק במהירות נמוכה. תשאלו למה? אז ככה: חשוב שמסת החלמונים והגבינה תהיה כבדה יחסית, כדי שלחלבונים תהיה אחיזה במסה יציבה יותר. אם שתי התערובות מוקצפות ואווריריות, העוגה תקרוס עם הקירור. חשוב לשמור על עקרון זה גם בעוגה שמכילה גבינת שמנת וביצים שלמות, מכיוון שהמרקם הרצוי בעוגות אלה הוא קרמי, כבד מאוד ועשיר. הכנסת אוויר מיותר תקלקל אותו.

**רוטט זה טוב** - עוגת גבינה מהסוג הכבד והקרמי מוכנה כאשר הדפנות יציבים ומתחילים להיפרד מהתבנית, ומרכז עדיין רוטט ונראה בלתי מוכן. אלה עוגות שאינן תופחות, ולכן גם אינן נופלות. אפשר לקרר אותן מיד מחוץ לתנור. לאחר שהעוגה הצטננה מעבירים אותה לקירור במקרר למשך 24 שעות. אז העוגה מתייצבת לחלוטין ומרקמה קרמי ומשגע. לעומת זאת, עוגת גבינה אפויה קלאסית מוכנה כאשר המרקם קפיצי למגע, או לפי מבחן הקיסם היבש. עוגה כזו כדאי להשאיר בתנור הכבוי לקירור הדרגתי.

## **עוגת גבינה**

### **רכיבים:**

2 גבינה 9%

1 לבן

4 ביצים ( להפריד )

4 כפיות גדושות קורנפלור

4 כפיות גדושות אינסטנט פודינג וניל

1 כוס סוכר

### **אופן הכנה:**

4 חלבונים +  $\frac{1}{4}$  כוס סוכר - להקציף.

4 חלמונים + שאר הסוכר - להקציף.

מערבבים הכל יחד ואופים כשעה בחום בינוני.

שומרים במקרר

## **עוגת גבינה**

### **רכיבים:**

#### **תערובת 1:**

2 מיכלים גבינה 9%

4 כפות קורנפלור

4 כפות אינסטנט וניל

4 חלמונים

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר

#### **תערובת 2:**

4 חלבונים

$\frac{1}{4}$  כוס סוכר

2 מיכלים שמנת מתוקה

### **אופן הכנה:**

מערבבים היטב את כל החומרים של תערובת מס' 1 במערבל במהירות נמוכה או במטרף יד. מקציפים חלבונים עם  $\frac{1}{4}$  כוס סוכר.

מאחדים את התערובות ואופים ב-180 מעלות עד שהעוגה מזהיבה. מוציאים ומצננים. מקציפים היטב 2 שמנת מתוקה עם מה שנותר בחבילת האינסטנט וניל ו-5 כפיות סוכר. מורחים את הקרם על העוגה.

### **הערות:**

אפשר להחליף את הגבינה ב-5% או לערבב 5%-ו-9% לאפות את העוגה בתוך תבנית מלאה מים עד לחצי הגובה כדי למנוע סדקים. אפשר גם בלי ציפוי השמנת. למעשה, העוגה נטרפת עוד לפני שמספיקים לצפות.

## עוגת גבינה ש"מזיעה" טיפות זהב / מיצפטל

### מה?

5 ביצים גדולות או 6 קטנות  
4 גביעי גבינת 9% (או 2 של 5% ו-2 של 9% בשביל הגזרה)  
50 גרם חמאה  
2 שקיות סוכר וניל  
מיץ מתפוז אחד  
2 כוסות סוכר  
2 כפות קורנפלור  
חצי שקית אבקת אפיה  
קמח "כמה שנכנס"...

### איך?

**הבצק:** לערבב היטב 1 ביצה שלמה + 1 חלמון +  $\frac{3}{4}$  כוס סוכר.  
להוסיף החמאה ושוב לערבב היטב.  
להוסיף סוכר הוניל, מיצתפוזים, חצי שקית אבקת אפיה והקמח. הבצק צריך להיות מעט רך.  
לשטח את הבצק בתבנית מרובעת (X3040)  
**המליט:** לערבב היטב את הגבינות עם הקורנפלור, סוכר וניל והחלמונים שנותרו. לשפוך על הבצק.  
לתנור 160 מעלות כשלושת רבעי שעה (עד שהגבינה מתייצבת ומזהיבה).  
והנה מה שמייחד את העוגה: להקציף החלבונים שנותרו עם רבע כוס הסוכר שנותרה גם היא.  
להוציא את העוגה בתום האפיה, לשפוך עליה מייד את הקצף ולהחזיר לתנור – לא להרבה זמן - זהירות! גם  
כי הבצק והגבינה כבר אפויים בעצם, וגם כי יותר מידי זמן ישרוף את הקצף במקום לקבל את האפקט המיוחד  
והמרנין הזה. רק עד שהקצף יזהיב והטיפות יתחילו לבצבץ.  
אמא שלי אומרת שתמיד הייתי מתלוננת שהיא מתקמצנת על הדבש שהיא מטפטפת על העוגה,  
והנה היום יוצא המרצע מן השק (או הקצף מן העוגה).

## **עוגת גבינה - תפוחים / יעל מוינה**

### **לבצק**

250 גרם קמח

80 גרם שקדים טחונים

100 גרם סוכר

150 גרם חמאה

לערבב חמרים יבשים, להוסיף חמאה וללוש לבצק פירורים.

לשטח 2/3 מהבצק בתבנית משומנת, ולשמור במקרר.

### **למילוי**

קילו תפוחים, פרוסים דק

50 גרם סוכר

כפית קנמון

לאדות על אש קטנה כ-5 דקות.

לסנן את התפוחים, לשמור את הסירופ.

לערבב בקערה נפרדת: 250 גרם גבינה +5 כפות דבש + 2 חלמונים.

להמיס במים 50 גרם קורנפלור, להוסיף לסירופ התפוחים, ולערבב עם הגבינה.

לשטח את התערובת על הבצק, לפזר מעל את התפוחים המאודים, ומעל הכל לפזר את 1/3 הבצק הנותר (פירורים).

עוגה קצת כבדה, אבל מאוד משובחת.

## **עוגת גבינה מצויינת / דפנה**

### **בצק:**

- 1 כוס ביסקוויטים מפוררים או עוגיות חמאה או פירורים של בצק פריך אפוי
  - 4 כפות חמאה מומסת
- לערבב את הפירורים עם החמאה ולהדק לתבנית.

### **מלית:**

- 500 גרם גבינה לבנה (אפשר בהחלט להשתמש ב- 5%, אין צורך ביותר)
- 1 שמנת חמוצה
  - $\frac{1}{2}$  כוס סוכר
  - 2 ביצים
  - 1 כפית תמצית וניל
  - 2 כפות קמח רגיל
- לערבב את כל חומרי המלית, להניח על הבסיס ולאפות כ- 20 דקות. להוציא ולמרוח בזהירות את הציפוי.

### **ציפוי:**

- 1 שמנת חמוצה
  - 2 כפות סוכר
  - 1 כפית תמצית וניל
- לאפות עם הציפוי עוד 5 דקות בחום חזק.

## **עוגת הגבינה המושלמת / דנה 20**

### **רכיבים:**

#### **לבצק**

½ כוס אבקת סוכר

2 כוסות קמח

150 גרם חמאה חתוכה לקוביות

מעט מלח

1 ביצה

#### **למלית**

5 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

2 גביעים (250 מ"ל כל אחד) גבינה לבנה 5% או 9%

2 גביעי שמנת חמוצה או 3 גביעי קרם פרש

קליפת לימון מגוררת

#### **למריחה על הבצק**

1 חלבון

### **אופן הכנה:**

1. הבצק: מערבבים את כל החומרים במעבד מזון עד שמתקבל בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקפיא ל 20 דקות.

2. המלית: מערבבים בקערה את הגבינות, השמנת החמוצה, החלמונים וקליפת הלימון. בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף יציב ומבריק. מתחילים בהקצפת החלבונים בלבד במהירות בינונית-גבוהה, ואחרי 2 דקות עוברים למהירות גבוהה ומוסיפים את הסוכר בהדרגה. ממשיכים להקציף עוד 2 דקות.

3. מעבירים כ 1/3 מקצף החלבונים לתערובת הגבינות ומערבבים בתנועות קיפול עדינות. מוסיפים את יתרת הקצף ומאחדים את שתי התערובות בתנועות קיפול עדינות.

4. מחממים את התנור לחום בינוני (175 מעלות).

5. מוציאים את הבצק מהמקפיא ומרדדים לעלה דק שקוטרו גדול יותר מקוטר התבנית. משטחים בתבנית ומחדקים לבסיס ולדפנות (כמו בפאי).

מורחים את הבצק בחלבון ויוצקים את המלית לתבנית.

6. מכניסים לתנור ואופים 20 דקות. מנמיכים את החום ל 160 מעלות ואופים 20 דקות נוספות או עד שמרכז העוגה מתייבש.

מכבים את התנור ומשהים בפנים עם דלת סגורה עוד 15 דקות נוספות. מצננים לפחות שעתים במקרר.

### **הערות:**

תבנית 24

משך האפיה בחום בינוני לקח יותר מ 20 דקות - יותר משעה. סה"כ משך האפיה היה אצלי כמעט שעתיים.

### **המלצות :**

\*\* כחצי שעה לפני האפיה לסנן את הגבינות והשמנת החמוצה מנוזלים (בתוך מסננת לשים חיתול בד ולשפוך לתוכו את הגבינות והשמנת).

**\*\* בתנור עצמו ביחד עם העוגה לשים כלי חרס ובו מים לשמירה על הלחות ומניעת בקעים**  
**מקור המתכון: מיכל לוי אלחלל**

## מתכון: ריבועי גבינה בבצק פירורים / דנה 20

### רכיבים:

#### לבצק:

$\frac{1}{2}$  כוסות קמח  
1 כוס סוכר חום  
 $\frac{1}{2}$  כפית סודה לשתייה  
 $\frac{1}{2}$  כפית קינמון  
200 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות  
 $\frac{1}{2}$  כוס אגוזי מלך קצוצים

#### למלית:

450 גרם גבינת שמנת (מומלץ לערבב 2 סוגים - 30% ו- 9%)  
2 ביצים גדולות  
4 כפות מיץ לימון  
 $\frac{1}{2}$  כפיות קליפת לימון מגוררת  
 $\frac{3}{4}$  כוס סוכר לבן

#### אופן הכנה:

מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומשמנים את התבנית.  
הבצק: שמים את הקמח, הסוכר, הסודה לשתייה והקינמון במעבד מזון בעל להב מתכת, ומפעילים עד שמהרכיבים מתערבבים היטב. מוסיפים את קוביות החמאה ומעבדים, עד שנוצרים "פירורים".  
מפרישים כוס מהפירורים, מוסיפים את האגוזים ומערבבים. שומרים בצד. מעבירים את שאר הפירורים לתבנית ומהדקים לבסיס. אופים כרבע שעה, עד להזהבה. מוציאים מהתנור (לא מכבים אותו) ומצננים.  
המלית: שמים את הגבינות, הביצים, מיץ הלימון וקליפת הלימון והסוכר. בקערת המערבל. מערבלים במהירות בינונית-גבוהה כ- 3 דקות, עד שנוצרת עיסה חלקה ואוורירית. יוצקים את המלית על הבסיס האפוי, מפזרים מלמעלה את הפירורים ששמרנו (עם האגוזים) ומחזירים לתנור. אופים 30-35 דקות, עד ששכבת הפירורים מזהיבה והגבינה מתייצבת.  
מוציאים מהתנור, מצננים לגמרי ומאחסנים במקרר 3 שעות לפחות (או למשך לילה). חותכים לריבועים בגודל 44 X ס"מ.

#### הערות:

זמן הכנה: כשעה (ועוד 3 שעות קירור)  
שומרים: כשבוע במקרר או עד חודש במקפיא (מפשרים בטמפרטורת החדר)  
לטעמי, כוס סוכר חום זה יותר מדי מתוק לבצק ולכן כדאי להפחית ל  $\frac{3}{4}$ . אבל זה עניין של טעם.  
\* שומרים במקרר אבל כדאי להוציא לפני ההגשה כדי שיקבלו את טמפר' החדר. הם הרבה יותר טעימים כשהם לא קרים.  
המרכיבים לתבנית בגודל 25 על 35  
מקור המתכון:  
עידית חייט - עוגת השבוע "לאשה"

## **עוגת גבינה קרה על בסיס ופלים / דנה 20**

### **רכיבים:**

#### **לבסיס**

200 גרם ופלים לואקר בטעם וניל שבורים  
200 גרם חמאה מומסת

#### **למלית**

3 חלמונים  
 $\frac{3}{4}$  כוס סוכר  
250 גרם גבינת מסקרפונה  
14 גרם ג'לטין  
 $\frac{1}{4}$  כוס מים פושרים  
מיץ מתפוז אחד  
2 מיכלי שמנת מתוקה להקצפה

### **אופן הכנה:**

#### **הבסיס:**

מערבבים ומהדקים על נייר אפיה המונח בתבנית בקוטר 24 ס"מ את החומרים, ומקפאים עד לסיום הכנת העוגה

העוגה:

מערבבים את החלמונים והסוכר, ובוחשים פנימה את הגבינה. את הג'לטין מרככים במים הפושרים, ולאחר שהתרכך (3-5 דקות בערך) מוסיפים אותו אל תערובת הגבינה ובוחשים היטב. מקציפים את השמנת המתוקה ובוחשים אותה אל תוך הגבינה. לבסוף, מוסיפים את מיץ התפוזים, מוזגים על בסיס הופלים שבתבנית, מקררים 6 שעות ומגישים.

#### **הערות:**

לא צריך 200 גרם חמאה-מספיק פחות מזה, אפילו 100. עצה שלי-להוסיף כל פעם כמות קטנה של חמאה מומסת עד שזה מספיק כדי ל"הדביק" את שברי הופלים (שהרי ממילא הם דביקים).

### **מקור המתכון:**

גורמה

## **עוגת גבינה וביסקוויטים / דנה 20**

### **רכיבים:**

- 1 חבילה גדולה פתי בר
- 3 גביעים (750 גרם) גבינה לבנה 9%
- 1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה
- 1 חבילה אינסטנט פודינג בטעם וניל (זה של "אפיקל" הכי טעים)
- אפשרות: 50-100 גרם אבקת סוכר
- תמצית וניל
- אפשרות: קליפת לימון מגוררת
- 3 כוסות נס קפה עם חלב (המשקה, לא האבקה)
- אפשרות: 3 כפות ליקר קפה או ברנדי
- 1 קופסת אפרסקים/משמשים/אגסים משומרים פרוסים או תותים טריים חצויים.

### **אופן הכנה:**

1. מערבבים ידנית את הגבינה, הוניל והשמנת המתוקה ואת קליפת הלימון (אם רוצים). מוסיפים בהדרגה ותוך כדי בחישה את אבקת הפודינג (כדי שלא יוצרו גושים). למי שאוהב מתוק יותר - להוסיף גם את אבקת הסוכר בשלב זה.
2. טובלים את הביסקוויטים בנס קפה ומסדרים צמודים אחד לשני בתבנית מלבנית. יוצקים 1/3 מהמלית על שכבת הביסקוויטים ומיישרים בעזרת מרית.
- באופן זהה יוצרים עוד 2 שכבות.
3. על שכבת הגבינה העליונה מסדרים בצורה נאה את פרוסות הפירות.
4. מכסים בנייר כסף ומכניסים למקרר ל 3 שעות. מוציאים ומעבירים למקרר.

### **הערות:**

#### **אפשרויות גיוון:**

- \*\* במקום פתי בר להשתמש בביסקוטים או פתי בר בטעם קפה
- \*\* לחלק את תערובת הגבינה ל 3 : אחת להשאיר רגיל, ולשניה להוסיף נס קפה (אבקה) ולשלישית להוסיף קקאו.
- \*\* אם רוצים את העוגה בטעמי פירות, לחלק את תערובת הגבינה ל 3 ולכל אחת מהן להוסיף 2 צנצנות "גרבר" קטנות בטעמי פירות : תפוחים, בננה, אגסים, מנגו ועוד.
- \*\* להשתמש בשכבות מוכנות של עוגת "ספוג" במקום הביסקוויטים
- \*\* להשתמש במחית אוכמניות במקום פירות משומרים
- ורק השמיים הם הגבול לעוד גיוונים....

#### **מקור המתכון:**

דנה 20

## טירמיסו / דנה 20

### רכיבים:

- 3 מיכלים שמנת מתוקה
- 400 גרם בישקוטים
- 1 כוס קפה אספרסו צונן
- $\frac{1}{2}$  כוס קלואה
- 1 גביע גבינת מסקרפונה
- 150 גרם שוקולד מריר משובח שבור לחתיכות
- 2 כפיות שטוחות אבקת קפה נמס
- 4 כפות סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- אבקת קקאו לזריה

### אופן ההכנה:

כמה שעות לפני: שמים מיכל אחד של שמנת מתוקה בסיר קטן ומביאים לסף רתיחה מעל להבה בינונית. מסירים מהאש, מוסיפים את השוקולד ובוחשים עד שנמס. מצננים לפושר, בוחשים היטב ו.

### ביום ההכנה:

1. מערבבים את הקפה עם הקלואה. שמים בצד.
  2. טובלים  $\frac{1}{3}$  מהבישקוטים בתערובת הקפה והקלואה. מסדרים את הבישקוטים על גבי תחתית של תבנית עגולה מס' 26.
  3. מקציפים מיכל אחד של שמנת מתוקה לקצפת יציבה. מערבבים ידנית היטב את הגבינה הלבנה עם 3 כפות סוכר ותמצית הוניל עד שהסוכר נמס ומקפלים לתוך חצי מהקצפת המוכנה.
  4. מורחים מעל הבישקוטים את תערובת הגבינה. טובלים עוד  $\frac{1}{3}$  מהבישקוטים בתערובת הקפה ומסדרים מעל שכבת הגבינה.
  5. מקציפים את קרם השוקולד רק עד שמתקבלת תערובת, מוסיפים את יתרת הקצפת המוכנה ומערבבים היטב. משטחים מעל הבישקוטים.
  6. טובלים את יתרת הבישקוטים בתערובת הקפה ומסדרים מעל שכבת השוקולד. מקציפים את מיכל השמנת האחרון עם הקפה נמס וכף הסוכר שנותרה עד שמתקבלת קצפת יציבה. משטחים על הבישקוטים. לקישוט: זורים מלמעלה בעזרת מסננת עדינה שכבה דקה של אבקת קקאו. מכסים ברדיד אלומיניום ושולחים למקרר. מתאפקים לפחות 6 שעות.
- הערות:  
תבנית 26

### **עוגת גבינה חגיגית / טלוש**

מספר מנות: 12 מספר נקודות למתכון: 36 מספר נקודות למנה: 3

2 גביעי גבינה 5% שומן ( 500 גרם )

1 גביע גבינה ½% שומן ( 250 גרם )

1 כפית תמצית וניל

5 ביצים

4 כפות קורנפלור

½ כוס סוכר + 2 כפות סוכר

1 גביע יוגורט ½% 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.

הערות: לעוגה חגיגית יותר: אופים בתבנית עגולה קפיצית לפי אותן הוראות ומצפים בקרם מוקצף שעשוי מ:

1 מיכל שמנת להקצפה

½ כוס חלב 1 % שמן

½ שקית אינסטנט פודינג וניל כל מנה עם קרם כ- 6 נקודות

## **עוגת גבינה שאני הכי אוהבת / אמית**

### **לבסיס:**

250 גר' פירורי ביסקוויטים (אני מועכת עם מערוך ומשאירה חתיכות גדולות יחסית) - אני מעדיפה ביסקוויטים בטעם שוקולד!  
3/4 חב' מרגרינה  
2 כפות סוכר  
3 כפות ליקר  
- להמיס הכל במחבת, לערבב ולהדק לתבנית.

### **לעוגה:**

#### **(1)**

1 שמנת מתוקה  
1 אינסטנט פודינג וניל  
1 כוס חלב  
- להקציף לפודינג

#### **(2)**

1 כוס חלב חם  
14 גר' ג'לטין  
- להמיס את הג'לטין בחלב ולקרר

#### **(3)**

3 גביעים גבינת 9% (גם 5% טובה מאד)  
3/4 כוס סוכר  
תמצית וניל

### **- להרכבת העוגה -**

לערבב חלב+ג'לטין עם הגבינות והסוכר, לאחד עם האינסטנט ולשפוך על הפירורים.  
- לקרר כמה שעות - עד שהעוגה יציבה.  
\* תבנית 28 מתאימה - יוצאת עוגה גדולה וגבוהה.  
בתיאבון

## **גבינה קרה מעולה / סיגלית**

### **החומרים:**

1 שמנת מתוקה עמידה  
חצי כוס אבקת סוכר  
500 גרם גבינה לבנה  
1 כף תמצית וניל  
1 שקית ג'לטין  
חצי כוס מים רותחים  
אגוזים או שקדים קצוצים לקישוט

### **אופן ההכנה:**

להקציף את השמנת מתוקה עם אבקת הסוכר עד לקצף קשה.  
בקערה נפרדת לערבב את הגבינה עם תמצית הוניל.  
את הג'לטין לערבב היטב עם המים הרותחים עד שלא יהיו גושים ולהוסיף לגבינה תוך כדי עירבוב.  
להוסיף את הקצפת לתערובת הגבינה ולערבב היטב.  
לשמן ממש מעט תבנית מס' 24 מתפרקת ולפזר על התחתית את השקדים/ אגוזים ולשפוך מעל את תערובת הגבינה. להכניס למקרר לכמה שעות עד שהעוגה מתייצבת.  
להגשה "מפרקים" את התבנית מניחים צלחת הגשה בזהירות על העוגה והופכים כדי שהעוגה תשאר על הצלחת.  
תוך כדי אכילה חשבתי שיהיה יפה וטעים להגיש עם פירות יער+רוטב.

## עוגת גבינה ממש קלה ומהירה / שירי 15

### החומרים:

2 גבינה לבנה 5%-9%

2 שמנת מתוקה

1 כוס סוכר

תמצית וניל

14 גר' גלטין

### ההכנה:

ממיסים את הג'לטין בכוס מים חמים עם מעט לימון ומניחים בצד.

מקציפים את השמנת המתוקה עם כוס הסוכר.

אם בג'לטין יש מעט גושים, מסננים (במסננת אבקת סוכר) ומערבבים היטב עם הגבינה. לתערובת זו מוסיפים את השמנת המוקצפת ומערבבים שוב היטב.

להלן מס' אפשרויות:

1- בתבנית קפיצית שמים פירות משומרים כמו למשל משמשים אפרסקים וכו' - אבל שלא יהיו עם נוזלים. אפשר לסדר בתבנית בצורה מעניינת. על הפירות שופכים את תערובת הגבינה ומכניסים למקרר למס' שעות ומשחרים את העוגה מהתבנית.

2 - שופכים את תערובת הגבינה לתבנית קפיצית שמים במקרר עד שמתייצב, בינתיים מכינים ג'לי פירות(משקית מוכנה) שמים על העוגה פירות (חתיכות בננה או תותים או אננס וכו') ועליהם שופכים את ג'לי הפירות. שוב מכניסים למקרר שיתייצב ומשחררים את העוגה מהתבנית.  
כמו כן אפשר לצפות : בפירורי ביסקוויטים, אוכמניות, אינסטנט פודינג ועוד.

## **עוגת גבינה עם מישמש – שרה / אלדד ויגאל**

### **בצק**

2 כוסות קמח (240 גר')  
150 גר' מרגרינה ( $\frac{3}{4}$  חב') או חמאה  
 $\frac{1}{3}$  כוס סוכר (75 גר')  
1 חלמון  
1 כף מיץ לימון  
מעט קליפת לימון מגורדת  
2 כפות מים

### **מילוי**

$\frac{3}{4}$  ק"ג גבינה % 9 (רצוי מסוננת במשך לילה)  
 $\frac{3}{4}$  כוס סוכר (השתמשי בחצי כוס)  
 $\frac{1}{2}$  כוס קורנפלור  
4 חלבונים  
כפית תמצית וניל  
קצת קליפת לימון מגורדת  
קופסא משמש בסירופ  
5 חלבונים  
תבנית 28

### **הכנה**

ללוש בצק, ולרפד תחתית וצדדים עד לגובה 2 ס"מ.  
לדקור הבצק, ולאפות עד שמזהיב.  
לבחוש חלבונים + מחצית כמות הסוכר, להוסיף גבינה, קורנפלור, ותבלינים.  
בנפרד – להקציף חלבונים (5) עם יתרת הסוכר ומאחדים קלות.  
מסננים את המשמשים. בחלק מהסירופ להרטיב את הבצק האפוי, לערוך את המימששים על הבצק, עליהם לשפוך את עיסת הגבינה.  
לאפות בחום בינוני. כשמתחיל להזהיב להעביר סכין בין העוגה לדופן התבנית, להמשיך באפיה. (סה"כ 50 דקות). לכבות תנור, ולהשאיר את העוגה להתקרר  
בתנור עם דלת מעט פתוחה

## **עוגת גבינה כבדה / דחוסה בסגנון אמריקאי / יעלה**

הרבה כתוב - מעט עבודה. יש כאן כמה אופציות להכנה בכל דרך שרוצים. בכל השיטות יוצא באותה איכות. חייבים להכין לפחות יום קודם.

ככל שהגבינה כבדה יותר (שמנה) - כך נוצרים פחות נזלים בתחתית.

הכנתי פעם כזו עם פירות. היא נוחה מאוד כי אם את צריכה אותה ליום שישי, אז תוכלי להכין את העוגה כבר ביום רביעי או חמישי (זה חייב לפחות לילה במקרר) וביום שישי בבוקר, רק להוסיף את שכבת הפרי. הנה המתכון, אל תיבהלו, הוא ארוך בגלל שאני נותנת כל מיני חלופות לפי מידת השומן שכל אחד רוצה בעוגה.

זאת עוגה עם אלף פרצופים. מרגע שלומדים את השיטה ועושים אותה פעם אחת, נפתחות הרבה אפשרויות לגירסאות נוספות, כל אחד ביד הדמיון הטובה עליו. לא להבהל, העוגה פשוטה והכנתה נמשכת 5 דקות. כתבתי באריכות ובפירוט של כל מיני אפשרויות של חסכון בקלוריות, כדי למנוע שאלות, נקווה שהכל יהיה ברור.

### **החומרים:**

תבנית 28 עגולה גבוהה או מלבנית עם שוליים גבוהים

אפשר להכין תחתית מביסקוויט פתי-בר מכל צבע/טעם שרוצים (כ-20 יחידות מרוסקות) עם כ-50 גר' חמאה רכה לא מלוחה.

אני מעדיפה את הביסקוויט, אבל אפשר גם להכין "רצפה" מבצק פריך :

75 גרם חמאה

כוס קמח תופח

ביצה או 2 חלמונים

2 כפות גדושות סוכר.

כשמרפדים, חשוב לחסום את החיבורים של התבנית כדי למנוע נזילה של הגבינה.

### **מלית גבינה:**

3 חבילות גבינת שמנת (5% או 9 או יותר) אבל אני מעדיפה קומבינציה כלשהי של טוב-טעם + סקי 5% + גבינת שמנת (2 טוב + 1 שמנת, 2 שמנת + 1 סקי). אם משתמשים בסקי, צריך לקחת ישר יותר, כזה שאפשר לשפוך ממנו את המים העודפים.

1 שמנת חמוצה או שלי או יוגורט (תלוי עד כמה רוצים לעבות ולהכביד את העוגה).

1 כוס סוכר (אם זה גבינת שמנת אפשר קצת פחות, אם סקי – צריך את הכל).

כפית תמצית ווניל (או 2 כפות/שקיות סוכר ווניל על חשבון הסוכר)

5 ביצים שלמות (אם אפשר, כאלו עם חלמון צהוב יותר כי זה נותן צבע לעוגה ומדגיש את הציפוי הלבן).

2 כפות קמח רגיל, לא אוסם (גדושות מאוד אם זה גבינת סקי, שטוחות יותר אם הכל גבינת שמנת: צריך לנוע בין 2 הכמויות, לפי הגבינות).

### **אופן ההכנה:**

לערבב את הגבינות בכף, להוסיף את כל המצרכים, תוך בחישה עד שיש תערובת חלקה. מי שמעדיף מערבל-יד, שמקל מאוד אם זו גבינת שמנת, צריך לערבל את כל החומרים, פרט לביצים.

את הביצים צריך להוסיף בבחישה ידנית (לא לערבל או להקציף את הביצים כדי שלא יבוא להן החשק לתפוח....).

לשפוך את התערובת על התחתית (שאינה אפוייה) ולהכניס לתנור מחומם מראש, 140-160 מעלות (לא יותר), כשעה וחצי ואולי קצת יותר, איש-איש לתנורו.  
העוגה אמורה להשאר כל הזמן כמעט באותו גובה, ולשמור על צבעה הלבן-חלמון.

### **ציפוי שמנת חמוצה:**

בודקים את העוגה שבתנור, כאשר מזיזים או נוגעים במרכז העוגה וזה יציב ולא "רועד", מוציאים לרגע, ויוצקים על העוגה 2-3 שמנת חמוצה מעורבבות עם 2-3 כפות סוכר (חלק מזה סוכר ווניל).  
מחזירים לתנור ואופים עוד 8-10 דקות. מוציאים, מקררים, מכסים היטב ומכניסים למקרר, ללילה לפחות.  
העוגה טובה יותר כעבור יום-יומיים כשהנוזלים מופרשים ממנה לבסיס.  
במקרה שרוצים לקשט בשכבת תות-שדה או פרי אחר, יש להכין ציפוי שמנת מתוקה לימונית או בטעם וניל: מקציפים שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר + כפית גדושה "פירורים" קטנטנים של גרד קליפת לימון, רצוי ירוק. שמים את הציפוי רק ביום ההגשה. אפשר להוסיף מעליו פרוסות או חצאי פירות. .  
חשוב להכין בתבנית גדולה ועמוקה כי המקצפת גבוהה:

## **עוגת גבינה ניו יורקית / רות סירקיס**

### **מרכיבים לתחתית :**

150 גרם פירורי בסקוויט

50 גרם אגוזים שבורים

1 כפית קינמון

### **מרכיבים למלית :**

750 גבינת שמנת

500 גרם גבינת ריקוטה

1 כוס סוכר

גרידה מלימון שלם

4 ביצים מס' 2

1 כף קמח

וניל

### **הכנת התחתית:**

לשבור בסקוויטים, לערבב עם האגוזים והקינמון לפזר על תחתית תבנית עגולה בקוטר 26.

### **הכנת המלית:**

לערבב ידנית גבינות, להוסיף סוכר, וניל וגרדת לימון ואת הביצים שלמות יחד לערבב לתוך התערובת ובסוף את הקמח.

לשפוך על המלית לאפות בתנור שחומם מראש לחום 220 כ- 10 דקות.

להנמיך את החום ל- 160 ולהמשיך לאפות עוד 40 דקות (העוגה מוכנה כשהתייצבה ולא בהכרח זהובה מאוד).

### **הערות:**

קוטר תבנית 26

אפשר להוסיף למסה של הגבינה 50 גר' צימוקים

## **עוגת גבינה נהדרת / משי**

### **חומרים (לתבנית 26):**

- 1 חבילה ביסקוויטים "מרי" - ואם אין אז פתי בר
- 100 גרם חמאה
- 3/4 כוס סוכר
- 3 גביעים של גבינה לבנה (שניים של 9% ואחד של 5%)
- 3 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 2 גביעים שמנת חמוצה
- גרידה מלימון אחד (פחות או יותר)

### **הכנה:**

1. מרסקים את הביסקוויטים יחד עם החמאה במעבד מזון - דק, אבל לא אבקה. משטחים בתבנית.
2. מערבבים את הגבינה הלבנה, הביצים, הסוכר וסוכר הוניל - בפוד פרוססור או ביד - לא מקציפים את הביצים.
3. יוצקים לתבנית ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני במשך 30 דקות בדיוק (זה לא אמור להראות מוכן, או להשחים - זה הטריק של העוגה). מוציאים ומעמידים להתקרר קצת.
4. מערבבים את השמנת עם גרידת הלימון ויוצקים מעל. משטחים יפה יפה, ומכניסים לתנור חם (שוב, חום בינוני) ל-15 דקות בדיוק (שוב, זה לא אמור להראות מוכן) מוציאים, מקררים ומעבירים למקרר.

## **עוגת גבינה לימונית אפוייה עם מקצפת / יעלה**

אני בטוחה שהרבה אנשים ייזכרו בטעם של בית אמא או סבתא מהעוגה הזו. הכי קלה להכנה והכי טעימה בעולם.

### **רכיבים:**

#### **לתחתית :**

1/3 כוס קמח תופח

100 גר' מרגרינה

1 חלמון

2 כפות סוכר + 1 סוכר ווניל

למלית :

750 גר' גבינה 5 אחוז ( רצוי טוב-טעם )

1 מיכל שמנת חמוצה

7 כפות סוכר + 1 סוכר ווניל

5 חלמונים

3 כף גדושה פודינג ווניל פשוט או קורנפלור

קליפת לימון מגוררת לפי הטעם (הרבה) + כף מיץ לימון

#### **ציפוי:**

6 חלבונים

5 כפות סוכר

מיץ מחצי לימון

#### **אופן הכנה:**

1. לערבב את חומרי התחתית, ללוש לבצק אחיד. לשטח בתבנית 28 או במלבנית גדולה.

לאפות בחום בינוני כ - 10 דקות, ולהכניס פנימה את המלית בלי לקרר.

2. לערבב היטב בקערה עמוקה את חומרי העוגה .

להכניס לתבנית ולאפות כ-20 דקות בחום בינוני-גבוה, עד שרואים שמתקשה מעט מסביב (מתקדם לקראת המרכז).

3. להקציף לקצף יציב את החלבונים , להוסיף את הסוכר ואחרי שהקצף יציב אך לא יבש, להוסיף את מיץ הלימון.

למרוח מעל העוגה בצורה נאה. אפשר עם מזלף, ואפשר למרוח ולצייר עם מזלג דוגמאות שאח"כ מתמלאות ב"דמעות" של סוכר.

4. לאפות בחום בינוני-נמוך עד שהמקצפת מזהיבה-משחימה.

אין ביטוח למי שמתמכר לעוגה הזו.

לדעתי, מישהו לקח את המתכון הישן והמעולה הזה וניסה להפוך אותו למשהו אחר. לכן זה יוצא קשה ומתאים לתאור של המזלג שעף על האנשים. 5 כפות קמח תפוז"א מישהו ממש הגזים.

אם בכל זאת את רוצה להכניס את המקצפת לתוך המלית, תכניסי רק 3 כפות קמח תופח או פודינג ווניל, אבל לא כזו כמות של קמח תפוז"א.

## **עוגת גבינה שיש של רוני ונציה/ ויקי**

להכין יום מראש,  
לתבנית קפיצית 24 ס"מ, משומנת בחמאה.

### **מצרכים:**

#### **לבסיס הפירורים:**

175 גר' ביסקוויטים פתי-בר בטעם שוקולד  
100 גר' חמאה מומסת.

#### **לעוגה:**

150 גר' שוקולד מריר, חתוך לקוביות  
700 גר' גבינת שמנת 30% בטמפ' החדר.

1 כוס סוכר

1/8 כפית מלח

3 ביצים

1 כוס (250 מ"ל) שמנת חמוצה, מנוקזת מנוזלים.

1 כפית תמצית וניל

#### **ההכנה:**

1. להכנת הבסיס: מרסקים במעבד מזון את הביסקוויטים לפירורים דקים. מעבירים לקערה, יוצקים את החמאה המומסת ומערבבים לתערובת אחידה.
  2. מרפדים בפירורים את הדפנות של התבנית עד לגובה 3-4 ס"מ. מהדקים את שאר הפירורים לתחתית התבנית, מקררים 30-60 דק'.
  3. להכנת העוגה: מחממים את התנור לחום נמוך - C.150. ממיסים את השוקולד על אדים ומצננים.
  4. שמים בקערת מערבול את הגבינה ומקציפים במהירות נמוכה למירקם חלק ורך. מוסיפים את הסוכר והמלח. מוסיפים את הביצים אחת-אחת ומקציפים לתערובת חלקה.
  5. מעבירים כוס וחצי מתערובת הגבינה לקערה בינונית, מוסיפים בהדרגה את השוקולד המומס, ומערבבים לתערובת כהה.
  6. יוצקים את התערובת הלבנה על תחתית הפירורים ומפזרים עליה כפות גדולות של תערובת השוקולד. מעצבים בעדינות את מראה השיש בעזרת זרוע של כף עץ. בתנועות ספירליות לרוחב העוגה, ובאותו אופן בכיוון הנגדי, לא לערבב יותר מידי!
  7. אופים כשעה ורבע בחום נמוך. העוגה מוכנה כאשר במרכז היא עדיין "רוטטת" במקצת ואינה מוצקה, אבל גם אינה נוזלית מדי. החלק העליון ייראה יבש מעט. פותחים את דלת התנור מעט ומשאירים את העוגה בתנור עד לצינון מלא.
- מעבירים למקרר עטוף בנייר אלומיניום למשך לילה לפחות. 🍌

## **עוגת גבינה גבוהה וחגיגית / חיים קונדיטור - תפוז**

### **החומרים:**

750 ג"ר גבינה לבנה -לסנן מים

6 ביצים מופרדות

פודינג וויל

1 שמנת מתוקה

3 כפות קורנפלור

1.5 כוסות סוכר

סוכר וויל

תמציות לפי טעם

גרידת לימון

### **אופן ההכנה**

לערבב בקערה את הגבינה סוכר וויל תמציות וגרידת לימון להוסיף את החלמונים אחד אחד עד שיבלעו במסה להוסיף חצי כוס סוכר ו- 3 כפות קורנפלור-3 כפות פודינג את האבקות והיבשים יש לערבב יחד וביד אחת לפזר אותם מלמעלה לקערה וביד השנייה לערבב כדי שלא יוצרו גושים להקציף שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר ולהוסיף למסה בעטיפה להקציף את החלבונים עם יתרת הסוכר ולהוסיף למסה בעטיפה כעת המסה גדולה ואוורירית מאוד,למי שעשה נכון משמנים תבנית פיירקס ויוצקים את המסה פנימה מניחים את הפיירקס בתבנית נוספת עם מים ומכניסים לתנור בחום של 220 מעלות שחומם מראש לאחר הכנסת העוגה מורידים טמפ' ל-150 מעלות עד שהעוגה משחימה ומתייצבת לאחר שהעוגה הצטננה בחוץ ניתן להגיש עם ציפוי של קצפת משמנת מתוקה ופודינג או ללא בהצלחה .

### **עוגת גבינה עם שמנת**

המתכון לעוגה של ליאור לנגר אשר זכתה במקום הראשון לחמם תנור ל –180 מעלות.

### **חומרים לבצק:**

50 גר' מרגרינה רכה

3 כפות סוכר

גרד לימון

1 חלמון

$\frac{3}{4}$  כוס קמח תופח

לערבל לבצק פירורים ולשטח בתבנית עגולה מס' 26 למשטח דק.

### **לתערובת**

2 קופסאות גבינה לבנה 5% (סה"כ 500 גר')

1 כוס סוכר

כפית מיץ לימון

כפית תמצית וניל

4 ביצים שלמות

לערבל לבלילה ולצקת על הבצק, לתנור למשך 40 דקות.

על הבצק להשאר בהיר.

### **ציפוי:**

2 שמנת חמוצה + 3 שקיות סוכר וניל – לערבב היטב ולצקת על העוגה החמה לאחר שהוצאה מהתנור.

אופציות לקישוט:

לאחר צינון העוגה במקרר ניתן לקשט עם קצפת ופירות כיד הדימיון הטובה. (ליאור השתמשה בדובדבנים משומרים ופרוסות קיוי).



## עוגת גבינה עם אוכמניות / קרן ספיר

רצוי להכין בבוקר או ביום שלפני האירוע.

### בצק

2 ביצים

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר

$\frac{1}{4}$  כוס שמן

$\frac{1}{4}$  כוס תפוזים

$\frac{3}{4}$  כוס קמח תופח

ללוש ביד ולרפד תבנית עגולה (בקוטר סטנדרטי) ומשומנת. לאפות בחום בינוני בתנור שחומם מראש עד לקבלת צבע זהוב.

להוציא ולצנן בטמפרטורת החדר.

### גבינה:

לערבב היטב  $\frac{1}{2}$  קילו גבינה רכה 9%

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

ולאחר מכן להוסיף בעדינות שקית ג'לטין שהומס ברבע כוס מים חמים.

### קצפת:

בינתיים להקציף שתי שמנות מתוקות עד לקבלת קצף חזק.

להוסיף לתערובת הגבינה והג'לטין.

לאחר שהבצק הצטנן מעט, למרוח את תערובת הגבינה והקצפת על הבצק ולהכניס למקרר למספר שעות.

### אוכמניות:

את ריבת האוכמניות יש לערבב עם מעט ג'לטין שהומס במעט מים חמים ואחר כך לצקת על הבצק והגבינה שהוצאו מהמקרר.

## **עוגת גבינה אפויה**

המתכון של אורנה פדר

### **בצק**

1½ כוסות קמח תופח

150 ג' חמאה

¼ כוס סוכר

2 חלמונים

גרירת קליפת מ- ½ לימון

ללוש בצק מכל החומרים, לרפד תבנית מס' 26 כולל הדפנות, לדקור את הבצק במזלג, לאפות 10 דקות ולקרר.

### **מלית**

750 ג' גבינה 5%

1 שמנת חמוצה

5 ביצים מופרדות

1½ כוסות סוכר

1 כף מיץ לימון

3 כפות גדושות קמח

להקציף החלבונים עם הסוכר, לערבב את שאר החומרים, לאחד עם הקצף,

לאפות על התחתית האפויה כ- 50 דקות.

### **ציפוי**

1 שמנת מתוקה

½ חב' איסטנט פודינג וניל

½ כוס חלב

פירות העונה לקישוט

להקציף את חומרי הציפוי ולקשט בפירות.

## **טורט גבינה / מתכון של שמחה ביתן**

### **מצרכים:**

8 ביצים  
1 ½ ק"ג גבינה לבנה  
1 ¼ + ½ כוסות סוכר  
2 שקיות סוכר וניל  
4 כפות קורנפלור / קמח תפו"א

### **ציפוי:**

2 גביעי שמנת חמוצה  
½ כוס סוכר  
סוכר וניל

### **אופן הכנה:**

מקציפים החלמונים עם 1¼ כוסות סוכר, הגבינה, סוכר הוניל והקורנפלור.  
מקציפים החלבונים עם שאר הסוכר ומקפלים לתוך תערובת הגבינה.  
יוצקים לתבנית בקוטר 28 ואופים כשעה בחום 175c.  
מערבבים את חומרי הציפוי ויוצקים על העוגה האפויה ומשאירים בחוץ.

## **עוגת גבינה עם מוס שוקולד לבן / המתכון של ג'ני קסטיין**

### **המרכיבים**

#### **לתחתית**

2 כוסות קמח,  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר  
150 גרם חמאה או מרגרינה  
1 ביצה  
מעט מלח  
2 כפות קורנפלור  
1 כפית תמצית וניל

#### **למלית**

5 ביצים  
1 כוס סוכר  
2 מכלים ( 500 גר' ) גבינת לבנה (רצוי יבשה, מסוג "טוב טעם")  
2 מכלים שמנת חמוצה או קרם פרש

#### **למוס**

100 גרם שוקולד לבן  
 $\frac{1}{4}$  כוס חלב  
 $\frac{1}{2}$  שקית (7 גרם) ג'לטין  
 $\frac{1}{4}$  כוס מים  
1 מכל שמנת מתוקה

### **ההכנה**

**התחתית:** שמים את כל המרכיבים במעבד מזון עם להב המתכת. מעבדים במהירות עד שנוצרת תערובת אחידה ולא מעבר לשלב זה ( ניתן לעשות את זה גם ידני). עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומצננים במקרר שעה לפחות.

**המלית:** מחממים את התנור לחום בינוני (175 מעלות) ומשמנים את התבנית. מקציפים את הביצים והסוכר במערבל כ-5 דקות במהירות גבוהה, או עד שהקצף מתייצב. מערבבים בקערה נוספת את הגבינה, השמנת החמוצה, הקורנפלור והווייל, ומקפלים בעדינות לתוך הקצב עד שנוצר מרקם אחיד.

מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעיגול גדול מקוטר התבנית. מעבירים לתבנית ומהדקים לתחתית ולדפנות. יוצקים על הבצק את תערובת הגבינות. אופים כ-40 דקות, או עד שהעוגה יציבה במרכז. מצננים ומאחסנים במקרר כשעתיים.

**המוס:** ממיסים את השוקולד בסיר כפול, מעל אדים. מוסיפים את החלב ומערבבים עד שהגושים נעלמים. מערבבים את הג'לטין במים ומחממים במיקרוגל כחצי דקה. מערבבים עד שהגושים נעלמים ומוסיפים לשוקולד. מערבבים ומורידים מהאש.

מקציפים את השמנת במערבל במהירות גבוהה לקצפת יציבה. מקפלים את הקצפת לתוך השוקולד עד שנוצר מוס אחיד. יוצקים את המוס על העוגה ומיישרים את פניו. מאחסנים במקרר לפחות שעה. משחררים מהתבנית ומגישים.

## **עוגת גבינה בטעם קפה.**

### **רכיבים:**

$\frac{1}{2}$  כוס שקדים טחונים

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר

350 גרם גבינה לבנה

4 ביצים

כפית תמצית וניל

כפית קפה נמס מומס במעט מים

5 כפות קמח

$\frac{1}{2}$  כוס חלב

$\frac{3}{4}$  כוס סוכר.

### **אופן הכנה:**

מערבבים בקערה:  $\frac{2}{3}$  כוס שקדים + 350 גרם גבינה לבנה + 4 חלמונים + כפית תמצית וניל + כפית א. קפה נמס +  $\frac{1}{2}$  כוס סוכר + 5 כפות קמח +  $\frac{1}{2}$  כוס חלב מערבבים לתערובת חלקה.

בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם מעט סוכר. מערבבים את תערובת הגבינה עם הקצף, יוצקים על הבצק, אופים בתנור שחומם מראש (חום בינוני) כשעה. רצוי לקרר את העוגה בתוך התנור המכובה, למניעת נפילת העוגה.

## **עוגת גבינה בציפוי שוקולד**

### **החומרים לבצק:**

100 גר' חמאה  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר  
1 ביצה + 1 חלמון  
 $\frac{1}{2}$  כוס קמח תופח

### **החומרים למלית:**

4 ביצים  
1 כף תמצית וניל  
 $\frac{1}{4}$  כוס סוכר  
1 כף קמח  
3 כפות קורנפלור  
1 גביע שמנת חמוצה  
 $\frac{1}{4}$  כוס חלב  
2 קופסאות גבינה לבנה 9% (של 250 גר')

### **החומרים לציפוי השוקולד:**

$\frac{1}{2}$  כוס מים  
 $\frac{1}{2}$  כוס סוכר  
200 גר' שוקולד מריר  
 $\frac{1}{2}$  כפות קקאו  
תבנית עגולה מס' 26

### **אופן ההכנה:**

לשים מחומרי הבצק בצק אחיד. משמנים את התבנית ומרפדים את התחתית ואת הדפנות בבצק. מערבבים במערבל במהירות גבוהה את הביצים השלמות עם כל הסוכר כ-7 דקות, עד שהתערובת מסמיכה. מערבבים עם יתר החומרים בבחישה בכף עץ. יוצקים על הבצק ואופים בחום בינוני כ-45 דקות. מקררים.

### **אופן הכנת הציפוי:**

ממיסים את הסוכר במים תוך בישול על אש קטנה. מוסיפים 200 גר' שוקולד חתוך והקקאו ומערבבים עד שמסמיך. מצפים את העוגה גם מעל וגם מסביב.

### **טיפ:**

אני מקשטת מעל בשמנת מתוקה מוקצפת ומזליפה במזרק פרחים, יוצא שיגעון וגם בציפוי השוקולד אני שמה 100 גר' שוקולד ולא 200 כי זה יוצא המון.

## **עוגת גבינה הכי טובה שיש**

### **רכיבים:**

#### **קבוצה א':**

- 2 גבינה לבנה 9% (אפשר גם 5%)
- 4 כפות לבן או שמנת חמוצה
- 4 כפות אינסטנט וניל
- 4 כפות קורנפלור
- $\frac{3}{4}$  כוס סוכר
- 4 חלמונים
- 1 שקית סוכר וניל (בערך 3 כפיות)

#### **קבוצה ב':**

- 4 חלבונים
- $\frac{1}{4}$  כוס סוכר

### **אופן הכנה:**

מקציפים את קבוצה א'.

מקציפים את קבוצה ב'.

מערבבים את קבוצה א' עם קבוצה ב'

מכניסים את העוגה לתנור, לשלב התחתון של התנור, בחום גבוה ל- 10 דקות ואח"כ מנמיכים את חום התנור לחום נמוך (עד נמוך מאוד), לפחות לשעה. נותנים לעוגה להתקרר בתנור.

### **לציפוי העוגה:**

שמנת מתוקה

שארית האינסטנט וניל

$\frac{1}{2}$  כוס חלב

מקציפים ומורחים על העוגה (מומלץ יום למחרת).

## **עוגת גבינה ומשמשים יבשים**

### **רכיבים:**

225 גרם גבינת שמנת  
150 גרם סוכר  
3 ביצים מופרדות  
1 מכל שמנת מתוקה  
חצי כוס קמח מנופה  
קליפה מגוררת מלימון אחד  
150 גרם משמשים יבשים קצוצים גס  
חצי כוס מים

### **אופן הכנה:**

שמים בסיר את המשמשים, המים ומחצית מכמות הסוכר. מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה נמוכה, עד שרוב הנוזלים מתאדים. מוסיפים את קליפת הלימון, מערבבים ומסירים מהאש. מורחים בחמאה תבנית חסינת-חום בקוטר של 26 ס"מ (לא תבנית קפיצית). שמים בקערת המיקסר את הגבינה ואת הסוכר ומקציפים כמה דקות. מוסיפים את החלמונים, את השמנת ולבסוף את הקמח. מקציפים את החלבונים לקצף רך ומערבבים אותו אל תערובת העוגה. מוסיפים אל התערובת את המשמשים הקצוצים ומערבבים. יוצקים הכול לכלי המרוח בחמאה. שמים את הכלי בתבנית התנור, ובה מים חמים שיגיעו עד מחצית גובה הכלי עם העוגה. אופים בחום של 140 מעלות כ-40 דקות, בודקים באמצעות קיסם שיצא יבש ומקררים. מפזרים מעל אבקת סוכר בעזרת מסננת ומגישים.

## **עוגת גבינה ופרג מקור-עיתון במקום**

### **רכיבים:**

150 גר' ביסקוויטים פתי בר

75 גר' חמאה מומסת

1 כפית קינמון

1 כוס פרג טחון טרי (הכי טוב לטחון וללכת להכין את העוגה-תטעמי את הפרג לפני שטוחנים אותו כך תדעי שלא עמד בחנות זמן רב. אם הוא לא טוב לפני טחינה בטוח שלא יהיה טוב אחרי הטחינה...)

1/3 כוס חלב

4 קופסאות גבינת שמנת 30%

1 גביע שמנת חמוצה

4 ביצים

1 עד 1.5 כוסות סוכר (לפי מידת המתיקות הרצויה)

2 כפות קמח

1 כפית תמצית וניל

תבנית בקוטר 26 ס"מ

### **אופן הכנה:**

מחממים התנור ל-175 מעלות. משמנים התבנית ומרפדים בנייר אפיה (השימון ידביק את הנייר)

מרסקים הביסקוויטים לפירורים דקים, מוסיפים חמאה מומסת וקינמון ומערבבים לתערובת פירורית מעט. מעבירים לתבנית ומשטחים היטב (לא צריך שוליים מוגבהים)

מניחים פרג+חלב בקלחת בינונית. מערבבים ומבשלים על אש נמוכה. מוסיפים מחצית מכמות הסוכר. מבשלים כ-15 דקות ומצננים לחלוטין. מוזגים את הפרג המבושל על משטח הביסקוויטים ומשטחים.

בקערה רחבה שמים את הגבינה, השמנת, יתרת הסוכר, ביצים וקמח. מערבבים היטב, מוסיפים תמצית וניל ומערבבים. מוזגים על שכבת הפרג בתבנית ומחליקים.

אופים בתנור החם כ-35 דקות. מכבים התנור ונותנים לעוגה להתקרר בתנור כשעה. מוציאים ומקררים במקרר כשעתיים לפני ההגשה עד שמתייצבת היטב. לעיטור: תותים שלמים או פירורי שוקולד לבן וגרגרי פרג

## **עוגת גבינה ושוקולד**

### **חומרים:**

תחתית: בסקוויט בטעם שוקולד עורב בחמאה מומסת עם מעט שוקולד מריר שנלושו יחדיו והודקו לתחתית התבנית והושמו בקירור כמחצית השעה.  
מילוי: 300 גרם גבינת שמנת ללא מלח  
חצי כוס סוכר  
תמצית וניל או ליקר שוקולד או מעט קוניאק  
2 ביצים + שני חלמונים  
2 כפות קורנפלור  
חצי כוס עד שלושת רבעי אבקת חלב  
חצי גביע שמנת חמוצה  
ציפוי עליון: 150 גרם שוקולד מריר משובח + שתי כפות קוניאק  
ארבע כפות חמאה

### **אופן הכנה:**

לחמם תנור ל 160 מעלות.

להדק את תחתית הבסקוויט לתחתית תבנית עגולה קפיצית 26  
לטרוף במיקסר את גבינת השמנת עם הסוכר הוניל או הקוניאק, להוסיף תוך כדי טריפה את יתר המרכיבים של המילוי.  
לצקת את המילוי על תחתית הבסקוויט ולהכניס לאפיה לתנור החם מכוסה בנייר אלומיניום למשך 25 דקות  
לאחר 25 דקות להסיר את נייר האלומיניום ולהמשיך לאפות במשך כ 40 דקות נוספות או עד שהיקף בעוגה נראה קשיח מעט ופני העוגה מוזהבים למרות שהעוגה מרטטת קלות.  
להמיס את השוקולד המריר והחמאה לתבל במעט קוניאק או ליקר משובח ולקרר מעט בצד.  
לקרר את העוגה בתנור פתוח מעט ומכובה עד לקירור מושלם  
ל קרר את העוגה כשעתיים נוספות במקרר במקרר  
לאחר הקירור במקרר לצקת על העוגה ולמרוח בעדינות את הציפוי העליון(השוקולד)  
ולהחזיר לקירור כ 4 שעות לפני חלוקה למנות

## **עוגת גבינת שמנת ושוקולד אלוהית**

### **רכיבים:**

#### **לתחתית:**

200 גר' עוגיות חמאה מרוסקות

70 גר' חמאה מומסת

2 כפות קקאו

#### **למלית:**

500 גר' גבינת שמנת

3 ביצים

2 כפות קורנפלור

גרגרים ממקל וניל אחד

1 גביע שמנת חמוצה

1 כוס סוכר

100 גר' שוקולד מריר, שבור לקוביות

#### **לציפוי:**

200 גר' שוקולד מריר

1 מיכל שמנת מתוקה

#### **אופן הכנה:**

מערבים את פירורי העוגיות עם החמאה והקקאו. מהדקים לתוך תבנית אפייה.

מערבבים את כל חומרי המלית עד לקבלת עיסה אחידה.

יוצקים את הבלילה עד  $\frac{1}{2}$  מגובה התבנית, מפזרים את קוביות השוקולד ויוצקים את החצי השני.

אופים כ-40 דקות בחום של 160 מעלות. מצננים.

לציפוי- מרתיחים את השמנת ויוצקים אותה על השוקולד. מערבבים ויוצקים על העוגה הקרה.

#### **הערות:**

ניתן להחליף את השוקולד המריר בשוקולד חלב או שוקולד לבן

אם רוצים לקבל עוגת גבינה אוורירית יותר- ניתן להקציף את הביצים לקצף, ולקפלן לתוך העיסה בנפרד.

## **עוגת גבינה עם פירות לשבועות / תמי סירקיס-אקרמן**

מתכון מתוך וידאו "עוגה לשבת, עוגות לחגים ולחגיגות"

זוהי עוגה פשוטה וקלה להכנה לשבועות

### **חומרים לתחתית העוגה:**

400 גרם בצק עלים מוכן

1 ביצה טרופה

### **הוראות להכנת התחתית:**

מרדדים את הבצק לריבוע בגודל 40 X 40 ס"מ, עם שוליים ישרים

חותכים מהשוליים פסים ברוחב שתי אצבעות

מעבירים הבצק לתבנית משומנת

מורחים את השוליים בביצה טרופה

מניחים את הפסים, ומורחת שוב בביצה טרופה

דוקרים את התחתית במזלג

מניחים רדיד אלומיניום משומן על הבצק ומפזרים עליו שעועית יבשה

מקפלים השוליים כך שכל משקל השעועית יהיה במרכז

אופים בתנור שחומם מראש 200 עד 250 מעלות בין 10 ועד 15 דקות

מוציאים התבנית מהתנור ומסלקים את רדיד האלומיניום עם השעועית

### **חומרים לתערובת הגבינה:**

250 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי

1 מכל שמנת חמוצה

5 כפות סוכר

1 כפית תמצית וניל

### **הוראות להכנת תערובת הגבינה:**

מערבבים הכל היטב ביחד

### **חומרים לזיגוג:**

2 כפות ג'לי אינסטנט משמש

חצי כוס מים רותחים

### **הוראות להכנת הזיגוג:**

בוחשים היטב

### **הוראות הרכבת העוגה:**

ממש לפני ההגשה מסדרים את פירות העונה על תערובת הגבינה. בעזרת מברשת רחבה מבריקה את הפירות עם הזיגוג.

## **עוגת גבינת מוקה מוקפאת-פסח**

### **רכיבים:**

125 גרם עוגיות כשרות לפסח (עדיף בטעם שוקולד).  
60 גרם חמאה מומסת.

### **למילוי:**

$\frac{3}{4}$  כוס גבינת ריקוטה.  
250 גרם גבינה שמנה.  
 $\frac{3}{4}$  כוס סוכר.  
3 ביצים מופרדות.  
6 כפיות אבקת קפה נמס.  
1 כף מים.  
125 גרם שוקולד מריר מומס.  
1 כוס שמנת מוקצפת מעט.

### **אופן הכנה:**

מרפדים תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ בנייר אלומיניום ומשמנים.  
מפוררים את העוגיות, ומוסיפים להן חמאה.  
מהדקים היטב לתחתית ומקררים עד שמתקשה.  
מעבדים את הגבינות במעבד חשמלי עד לקבלת מרקם אחיד. מוסיפים סוכר וחלמונים ומערבלים. ממיסים קפה במים ומוסיפים אותו ואת השוקולד המומס. מערבלים היטב.  
מקציפים בקערה קטנה את החלבונים, מקפלים בעדינות את החלבונים ואת הקצפת לתוך תערובת הגבינה.  
מעבירים לתבנית, מכסים בפלסטיק נצמד ומקפיאים 4 שעות.  
מקשטים בקצפת ובתלתלי שוקולד.

## **עוגת גבינה ולימון**

שאני מכין ויוצאת חבל על הזמן.

שימו לב- צריך להקפיד על קיפול עדין של הביצים המוקצפות ועל אפייה מבלי לפתוח את דלת התנור. עוגת גבינת שמנת ולימון

### **המצרכים:**

לתחתית:

200 גר' עוגיות חמאה-מרוסקות

70 גר' חמאה מומסת

2 כפות סוכר

### **מלית:**

500 גר' גבינת שמנת

3 ביצים

2 כפות קורנפלור

מיץ וקליפה מגוררת מ-2 לימונים

1 גביע שמנת חמוצה

1 כוס סוכר

גרגרים ממקל וניל אחד או כף תמצית וניל משובחת

### **אופן ההכנה:**

מערבים את פירורי העוגיות עם החמאה והסוכר. מהדקים לתוך תבנית אפייה.

מקציפים את הביצים השלמות עם הסוכר, עד קבלת תערובת אוורירית. בערך 8 דקות.

מערבבים את שאר חומרי המלית לתערובת חלקה.

מקפלים בעדינות את הביצים המוקצפות אל שאר חומרי המלית עד לקבלת עיסה אחידה.

יוצקים את הבליילה לתבנית המרופדת בפירורי העוגיות.

אופים כ-40 דקות בחום של 160 מעלות (העוגה צריכה להשאר בהירה וללא צבע). מצננים לילה בקירור.

הערה- יכול להיות שכשזמן האפייה תם, העוגה תראה לא אפויה- אבל זה בסדר- היא תתיצב בקירור.

## **עוגת גבינה פירורים**

### **רכיבים:**

בצק:

1 3/4 כוס קמח תופח

1 מרגרינה

2 חלמונים

2 כפות סוכר

1 סוכר וניל

אפשרות מומלצת להוסיף לתערובת חופן או יותר אגוזי מלך קצוצים!!!

### **מלית:**

2 חלבונים

כוס סוכר פחות שתי כפות - שהשתמשנו לבצק

1 שמנת מתוקה

2 גבינה לבנה

### **אופן הכנה:**

לערבב את כל חומרי הבצק עד הזהבה.

לאפות 2/3 בתבנית אחת

1/3 בתבנית קטנה יותר - לפרורים מעל העוגה.

אני בד"כ עושה בתבנית אחת הכל ופשוט אחרי אפייה מגרדת קצת עם סכין משונן וכך יש לי בצק לפרורים מעל.

לקציץ לקצף חזק חלבונים וסוכר, להוסיף 1 שמנת מתוקה - לא מוקצפת + 2 גבינה לבנה. אפשר את הכל במיקסר במהירות איטית יותר כמובן מאשר הקצפה.

למרוח מלית על בסיס, מעל לפזר פרורים שיש מה-1/3 בצק.

לקרר במקרר לילה אם הצליחה להחזיק מעמד שם בחושך לבד....

## **עוגת גבינה פרדיסו**

### **רכיבים לבסיס**

100 גרם חמאה קרה  
100 גרם אגוזי פקאן  
1 כוס קמח  
1 כוס סוכר (לבן או חום)  
1 כפית קליפת תפוז או לימון מגוררת  
2-3 כפות מים קרים

### **למלית**

100 גרם חמאה בטמפרטורת החדר  
1 כוס סוכר לבן או חום  
500 גרם גבינה "טוב טעם"  
250 גרם גבינה לבנה 9%  
3 כפות תרכיז תפוזים קפוא  
1 כפית תמצית וניל  
4 כפות קמח תופח  
6 ביצים

### **לקישוט**

1 שקית שמנת לקצפת  
1 שקית (100 גרם) אבקת סוכר  
פירות טריים חתוכים

### **אופן הכנה:**

מחממים מראש את התנור לחום בינוני גבוה (180 מ' צלזיוס).  
משמנים תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ ומניחים עיגול נייר אפיה על תחתית התבנית.  
מכינים תחילה את הבסיס –

חותכים את החמאה לקוביות קטנות, במעבד מזון עם להב מתכת קוצצים עד דק את אגוזי הפקאן, מוסיפים למעבד את קוביות החמאה ומפעילים אותו עד לקבלת תערובת פירורית עדינה, מוסיפים את מים הקרים בהדרגה - רק עד שנוצר כדור בצק אחיד. מקררים את הבצק כ- 10 דקות במקפיא.  
מרדדים את הבצק לעלה בעובי אחיד ומניחים על תחתית תבנית הקפיץ. חותכים בסכין את עודפי הבצק.  
מרדדים אותם שוב לעלה דק ובעזרת חותכן עוגיות, קורצים עוגיות קטנות שישמשו לקישוט אחר כך. אופים בתנור את תחתית העוגה (ואת העוגיות על תבנית שטוחה אחרת) כ- 15 דקות עד שהבצק רק מתקשה. מוציאים מהתנור ומביאים לטמפרטורת החדר.

### **למלית**

במערבלי חשמלי מקציפים את החמאה והסוכר במהירות גבוהה, מוסיפים את הגבינות, תרכיז התפוזים ותמצית הווייל. מקטינים את המהירות ומוסיפים את הקמח עד להבלעתו. מגבירים את המהירות ומוסיפים את הביצים לסירוגין.

יוצקים את הבלילה לתבנית על תחתית העוגה האפיה ומנערים קלות לשחרור בועות אוויר. מורידים את טמפרטורת התנור ל- 150 מעלות צלזיוס. אופים את העוגה במרכז התנור כ- 45 דקות עד שחלקה העליון של העוגה קפיצי ושיפוד עץ הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מכבים את התנור ומשאירים את העוגה עוד 20 דקות. לאחר שהעוגה התקררה והגיעה לטמפרטורת החדר ומעבירים למקרר, מקררים את העוגה 8 שעות לפחות.  
לקישוט

סמוך להגשה מקציפים את השמנת עם אבקת הסוכר עד לקבלת קצפת רכה ואוורירית, מקשטים בפירות טריים ובעוגיות.

## **זיגוג גבינה לעוגות שמרים / בטטה**

### **חומרים:**

113 גר' גבינת שמנת (4 oz)  
113 גר' מרגרינה (אני שמה חמאה) (4 oz)  
225 גר' אבקת סוכר מנופה ( $1 + \frac{3}{4}$  כוס)  
כפית תמצית וניל פשוטה ללא אלכוהול (אפיכל, או משהו כזה. לא מקורמיק)  
גרד קליפה מלימון אחד (גרד דק, לא עם זסט)

### **הכנה:**

להתעלם מההוראות המקוריות שמדברות על 50 דקות הכנה  
להקציף גבינה עם חמאה עד שמתאחדות לממרח  
להוסיף בהדרגה אבקת סוכר, תמצית וניל, וקליפת לימון  
להקציף עוד מספר דקות  
להניח כפיות על העוגה מיד כשהיא יוצאת מהתנור. לוקח שתי דקות וזה נמס לזיגוג נפלא. מקור:

<http://www.gordonfamily.com/Recipes/cinnabon.htm>

אגב, בצק השמרים באתר הזה הוא הטעים ביותר שאני מכירה. אני משתמשת בו לכל עוגות השמרים, כולל הבבקה.

## ריבועי גבינה בבצק פירורים / דנה 20

### רכיבים:

#### לבצק:

$\frac{1}{2}$  כוסות קמח  
1 כוס סוכר חום  
 $\frac{1}{2}$  כפית סודה לשתייה  
 $\frac{1}{2}$  כפית קינמון  
200 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות  
 $\frac{1}{2}$  כוס אגוזי מלך קצוצים

#### למלית:

450 גרם גבינת שמנת (מומלץ לערבב 2 סוגים - 30% ו- 9%)  
2 ביצים גדולות  
4 כפות מיץ לימון  
 $\frac{1}{2}$  כפיות קליפת לימון מגוררת  
 $\frac{3}{4}$  כוס סוכר לבן

#### אופן הכנה:

1. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומשמנים את התבנית.
2. הבצק: שמים את הקמח, הסוכר, הסודה לשתייה והקינמון במעבד מזון בעל להב מתכת, ומפעילים עד שמהרכיבים מתערבבים היטב. מוסיפים את קוביות החמאה ומעבדים, עד שנוצרים "פירורים". מפרישים כוס מהפירורים, מוסיפים את האגוזים ומערבבים. שומרים בצד. מעבירים את שאר הפירורים לתבנית ומהדקים לבסיס. אופים כרבע שעה, עד להזהבה. מוציאים מהתנור (לא מכבים אותו) ומצננים.
3. המלית: שמים את הגבינות, הביצים, מיץ הלימון והסוכר בקערת המערבל. מערבלים במהירות בינונית-גבוהה כ- 3 דקות, עד שנוצרת עיסה חלקה ואוורירית. יוצקים את המלית על הבסיס האפוי, מפזרים מלמעלה את הפירורים ששמרנו (עם האגוזים) ומחזירים לתנור. אופים 30-35 דקות, עד ששכבת הפירורים מזהיבה והגבינה מתייצבת.
4. מוציאים מהתנור, מצננים לגמרי ומאחסנים במקרר 3 שעות לפחות (או למשך לילה). חותכים לריבועים בגודל 44 X ס"מ.

#### הערות:

זמן הכנה: כשעה (ועוד 3 שעות קירור)  
שומרים : כשבוע במקרר או עד חודש במקפיא (מפשרים בטמפרטורת החדר)  
\* לטעמי, כוס סוכר חום זה יותר מדי מתוק לבצק ולכן כדאי להפחית ל  $\frac{3}{4}$ . אבל זה עניין של טעם.  
\* שומרים במקרר אבל כדאי להוציא לפני ההגשה כדי שיקבלו את טמפ' החדר. הם הרבה יותר טעימים כשהם לא קרים.  
המרכיבים לתבנית בגודל 25 על 35  
מקור המתכון:  
עידית חייט - עוגת השבוע "לאשה"

## עוגות גבינה דיאטטיות

### עוגת גבינה דיאטטית וללא סוכר / פרחח

מתכון ל- עוגת גבינה דיאטטית המבוסס על מתכון לעוגה עתירת קלוריות

#### חומרים

##### לבסיס

½ חבילה קטנה בסקוויט ללא סוכר .

##### מלית

3 חב' גבינה 5% טוב טעם

4 ביצים

3 גביעי שלי 1.5% או 3 גביעי יופלי 0% (למי שאוהב פירות בעוגה)

½ חב' אינסטנט פודינג וניל

1 כפית תמצית וניל

20 מ"ג ממתיק נוזלי דיאטיפ סוכרזית או כל ממתיק נוזלי אחר

##### לציפוי

2 גביעי שלי 1.5% או 2 גביעי יופלי 0% בכל טעם (אפשר גם 1+1)

#### אופן ההכנה:

לרסק בבלנדר את הבסקוויט עם כף דרמבוי או גרנד מרינייר ולשטח בתבנית קפיצית 26.

לחמם תנור לחום בינוני 180 מעלות.

לערבב במיקסר את כל חומרי המלית לתערובת חלקה, לגרד את דפנות סיר הערבול , לערבב שוב ולהעביר לתבנית. לנער ולשטח, להכניס לתנור שחומם מראש ל- 45 דקות או עד שהעוגה מזהיבה.

בתום האפיה לכבות התנור ולהשאיר העוגה למשך שעה בתנור הסגור לקרור.

לערבב את חומרי הציפוי, לצקת על העוגה, לשטח ולאפות עוד 10 דקות.

לצנן ובתאבון.

עוגה דלת קלוריות ומתאימה גם לחולי סוכר

## **עוגת גבינה דיאטטית / האמא של הבשלניות**

### **החומרים:**

750 גר' גבינה לבנה  $\frac{1}{2}\%$   
 $\frac{1}{2}$  חפיסה אינסטנט פודינג וניל (רגיל)  
2 חלמונים  
3 כפות קמח תופח ( או קורנפלור)  
1 כף גרידת לימון  
 $\frac{1}{2}$  כפית תמצית וניל (טובה)  
10 מיליליטר דיאט טיפ  
5 חלבונים מוקצפים + כף סוכר

### **אופן ההכנה:**

מערבלים את כל החומרים מלבד החלבונים ,  
מקפלים את הקצף לתוך הבלילה  
יוצקים לתבנית קפיצית המרופדת בנייר אפיה  
שמים תבנית עם מים רותחים בתחתית התנור, ואת העוגה על הרשת של התנור  
אופים בתנור חם (220 מעלות) 10 דקות, ועוד 40 דקות בתנור בינוני (180 מעלות).

## **עוגת גבינה – שומרי משקל**

(כל העוגה 36 נקודות)

### **מצרכים:**

5 ביצים

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר + 2 כפות סוכר

2 גביעי גבינה לבנה 5%

1 גביע גבינה לבנה 1/2%

יוגורט 1  $\frac{1}{2}$ %

כפית תמצית וניל

4 כפות קורנפלור

### **אופן ההכנה**

מקציפים חלבונים + 2 כפות סוכר

בקערה נפרדת מערבבים את כל שאר המצרכים ואז מקפלים את קצף הביצים לתערובת – מכניסים לתנור שחומם מראש ל – 180 מעלות ואופים עד שהעוגה מזהיבה.

מאחסנים במקרר.

## **מאפים מלוחים**

### **בואיקטוס / רות סיקריס**

#### **מרכיבים:**

200 גרם חמאה

500 גרם קמח תופח

1 קוטג'

1 שמנת חמוצה (הכוונה לרגילה)

2 ביצים

250 גרם גבינה בולגרית

50 גרם קשקבל מגורר דק

#### **אופן ההכנה:**

ללוש את החומרים במערבל את החומרים (לטעום מה חסר). אם יצא דליל מידי להוסיף עוד טיפה קמח (לא לעשות בטון)

ליצור עיגולים קטנים בקוטר 3 ס"מ, אפשר בעזרת כפית על ניר אפיה.

לגרד מעל קשקבל ולאפות בחום 180 מעלות עד שמזהיב.

לצנן להכניס לכלי אטום ולדרך להגיש עם לימונדה קרה תוצרת הבית.

את הקומפוזיציה הזאת אפשר לשנות בהתאם למה שיש במטבח

אפשר להוסיף גבינות צהובות להחליף את הקוטג' בגבינה אחרת וכו'.

תמיד מצליח, רצוי לאכול חם אפשרי לאפות מראש ולחמם

## **מקלוני קשקבל ופרג / drolī**

### **חומרים:**

150 גר' מרגרינה רכה  
150 גרם גבינת קשקבל מגוררת  
1 גביע שמנת רגילה  
קורט מלח  
קורט פלפל שחור  
קורט כמון  
1/4 כוסות קמח רגיל

### **לציפוי:**

1 ביצה טרופה  
מעט פרג  
או שומשום

### **אופן ההכנה:**

מערבבים את המרגרינה עם הגבינה המגוררת, השמנת, המלח, הפלפל והכמון. מוסיפים את הקמח ולשים לבצק גמיש.  
קורצים פיסה מהבצק ומגלגלים אותה בין כפות הידיים למעין חבל ארוך וצר. חותכים את החבל, על משטח עבודה מקומח, לקטעים בני 3 ס"מ, טובלים בביצה הטרופה ואחר כך בפרג או בשומשום. חוזרים על תהליך זה עם שאר הבצק.  
מניחים את העוגיות בתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים בחום גבוה כ-10 דקות, או עד שהמקלות מזהיבים מעט.  
המתכון מתוך הספר: עוגיות ביתיות/חנה שאולוב.

## **עוגיות תבלינים דקיקות / דנה 20**

### **רכיבים:**

250 גרם חמאה בטמפרטורת החדר  
250 גרם גבינה לבנה  
3 כפות שמן קנולה או שמן תירס  
 $\frac{1}{2}$  כוס (100 מ"ל) שמנת מתוקה  
1 כף מחוקה מלח  
1 כפית סוכר  
1 כפית אבקת אפיה  
 $\frac{3}{4}$  כוסות קמח  
ביצה טרופה (למשיחה)  
תבלינים וזרעים כגון שומשום, קצח, קימל, אורגנו ועוד.

### **אופן הכנה:**

1. שמים את החמאה במעבד מזון או במערבל בעל וו לישה ומעבדים במהירות בינונית עד שהיא הופכת "משחתית". מוסיפים את הגבינה וממשיכים ללוש. מוסיפים את השמן, השמנת המתוקה, המלח והסוכר ואבקת האפיה ולשים עש שנוצר מרקם המזכיר גבינת קוטג'.
  2. מנמיכים את מהירות המכשיר ומוסיפים את הקמח בבת אחת. לשים עד שנוצר בצק רך. יוצרים מהבצק כדור, עוטפים בניילון נצמד ומאחסנים במקרר שעה לפחות.
  3. מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך (160 מעלות)
  4. רפדים תבנית תנור בנייר אפיה. מוציאים את הבצק מהמקרר, מסירים את הניילון הנצמד ומרדדים לעלה דק ככל האפשר. מברישים את הבצק בביצה טרופה, חותכים בעזרת גלגלת פיצה או סכין חדה) לריבועים בגודל 2\*2 ס"מ ומפזרים מעל את התבלינים.
- מעבירים לתבנית האפיה ואופים כ 30 דקות עד השחמה. מצננים לגמרי ומאחסנים בכלי אטום כשבועיים.

### **הערות:**

אני חילקתי ל 4 כדורים, כל אחד מהם גלגלתי ל"נקניק" בקוטר 3 ס"מ. הקפאתי שעה ופרסתי לפרוסות עגולות.

### **מקור המתכון:**

מתוקה

## **בולמוס -מאפה תרד / מתכון של סמדר שדי-שילה**

### **חומרים לבצק:**

- 4 כוסות קמח
- 30 גרם שמרים טריים (להמס בכוס מים פושרים + כף סוכר עד להתססה)
- 1 כפית מלח
- 5 כפות שמן זית ( לא שמן אחר!!!)
- 1 ביצה ( בטמפרטורת החדר)
- כ- כוס מים פושרים

### **חומרים למילוי:**

- 1 ק"ג תרד טרי ( שטוף ומנוקה מחלקים קשים). ניתן להשתמש גם בתרד קפוא.
- 1 ביצה
- 200 גרם גבינת פטה
- 150 גרם גבינת קש קבל
- כ- 1 כפית שטוחה מלח
- כ- 1 כפית שטוחה פלפל שחור או לפי טעם אישי.

### **ציפוי:**

- 1 ביצה טרופה
- שומשום או קצח

### **אופן הכנת הבצק:**

ללוש את כל המרכיבים יחד לבצק רך וגמיש , לשמן ידיים היטב לסיום לעטוף את הבצק בשמן. להניח להתפחה עד להכפלת הנפח. ללוש שוב את הבצק , ולהחזיר להתפחה נוספת.

### **אופן הכנת המילוי:**

לקצוץ את התרד בעזרת סכין , להניח בסיר מכוסה במים + מעט מלח להרתיח כ- 10 דקות, לצנן ולסחוט מנוזלים בעזרת מסננת. להוסיף ביצה , לפורר את גבינת הפטה, לגרד את גבינת הקש קבל, לטבל במלח ופלפל.

### **ולסיום:**

לחלק את הבצק ל כ- 26 כדורים  
לשמן את משטח העבודה עליו מונחים הכדורים.  
לפתוח כל כדור בעזרת הידיים ולמלא במילוי .  
לסגור היטב , כשפתח הסגירה כלפי מטה, להניח על נייר אפיה .  
להבריש מעט בביצה  
לזרות שומשום או קצח  
לאפות בתנור שחומם מראש 170 מעלות כ- ¼ שעה ואפילו פחות.

## **כדור גבינה**

המתכון של רונית דוייב

### **מצרכים:**

150 גר' גבינת רוקפור מגורדת  
250 גר' גבינת ריקוטה 5% שומן של גד  
חבילת פרום עז (150גר')  
50 גר' חמאה רכה  
1 קופסאת גבינת נפוליאון עם עירית ושום.  
150 גר' אגוזים קצוצים גס.

### **אופן ההכנה:**

מערבבים/לשים בקערה את כל הגבינות והחמאה (מלבד האגוזים).  
יוצרים גוש גבינה (לא להיבהל עם נוזלי).  
מפזרים מעל הגבינה את האגוזים ויוצרים כדור גדול  
עוטפים בנייר כסף  
מניחים 15 דקות בפריזר  
ואחר כך מניחים לעוד כ- 4 שעות במקרר  
מעטרים את הצלחת עם ירקות חתוכים או פירות יבשים  
מגישים עם קרקרים ויין לבן חצי יבש.

## **גביניות מטוגנות / מתכון של גלינה שפובל**

### **המצרכים:**

1 ק"ג גבינה לבנה "טוב טעם" 5%

2 ביצים

$\frac{1}{2}$  כוס סוכר

$\frac{1}{2}$  כוס קמח

מעט תמצית וניל

מעט צימוקים (לא חובה)

### **אופן ההכנה:**

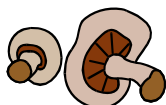
לערבב היטב את כל המרכיבים.

ליצור כדורים בידיים, לטבול במעט קמח, ולשטח הכדורים לצורת קציצה ולטגן במעט שמן.

ניתן לפזר אבקת סוכר ולאכול בתוספת שמנת, ריבה או סתם ככה.

## **פשטידת תירס עם פטריות מוקפצות**

המתכון של יורם חימי אשר זכה במקום השני בתחרות



### **המצרכים:**

- 1 קוטג'
- 1 גבינה לבנה 9% (250 גר')
- 1 גביע שמנת חמוצה
- 200 גר' גבינה צהובה מגוררת
- 5 כפות קמח
- 2 כפיות פירורי לחם
- 3 ביצים
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 40 גר' חמאה
- 2 כפות מיונז
- 1 בצל
- 1 קופסת פטריות (שימורים)
- 1 קופסה קטנה גרעיני תירס (שימורים – לסנן)
- 1 כף אבקת פטריות

### **אופן ההכנה:**

מטגנים את הבצל עד להזהבה עם כ – 40 גר' חמאה כ – 8 דקות (לערך)  
מוסיפים את הפטריות ומקפצים עוד כ – 4 דקות מוסיפים קורט מלח וקורט פלפל, לאחר מכן מצננים את הפטריות והבצל כ 5 דקות.  
לוקחים את כל המצרכים ומערבבים בקערה, מוסיפים את הפטריות עם הבצל והתירס המסונן.  
משמנים תבנית ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-  $150^{\circ}\text{C}$  לאפות כ – 45 דקות.  
לכבות את התנור ולהשאיר לעוד 10 דקות בתנור.  
(ניתן לשלב עם ירקות אחרים לפי הטעם כמו: כרובית, ברוקולי וכו').

## **קרפים עם בולגרית / יהודית**

### **חביתיות:**

כוס ורבע קמח. (לפסח אפשר שילוב קמח מצה ותפוחי אדמה.)

כוס וחצי חלב.

2 כפות שמן.

3 ביצים.

קורט מלח.

לערבל. לדלל לפי הצורך בחלב נוסף למרקם לבן.

לטגן חביתיות.

### **רוטב עגבניות:**

קופסת שימורי עגבניות + מיץ.

חופן עלי סלרי.

$\frac{1}{4}$  כוס שמן זית.

מלח, פלפל וכפית פפריקה. (אפשר להוסיף בצל קצוץ, טרי או מטוגן.

לערבל ולחמם מעט בסיר.

### **מלית גבינה:**

$\frac{1}{4}$  ק"ג בולגרית או פטה מפוררת.

100 גר' פרומעז.

1 כף גדושה שמיר קצוץ.

2 יוגורט.

5 ביצים.

מלח ופלפל.

לערבל.

### **הרכבה:**

לתבנית פירקס מלבנית.

על הקרקעית רוטב.

4 חביתיות חופפות.

$\frac{1}{3}$  מתערובת הגבינה.

חביתיות + תערובת גבינה + חביתיות + רוטב עגבניות.

לאפות בתנור מחומם ל – 180 כ – 45 דקות, עד שהרוטב יבעבע מאוד וגם הגבינות.

## **שטרודל גבינה / יהודית**

### **לבצק: (שתי כרוכיות)**

1 ביצה  
1 חלמון  
 $\frac{1}{2}$  כוס מים  
1 כף סוכר  
8 כפות שמן  
2 כוסות קמח רגיל

### **למלית:**

גר' חמאה רכה למריחה על הבצק  
 $\frac{1}{2}$  ק"ג גבינה 5%  
100 גר' בולגרית מגוררת  
100 גר' קצ'קבל מגוררת  
שתי ביצים

### **לציפוי:**

ביצה טרופה  
גרגרי צ'רנושקה(?) או שומשום לזריה

### **אפשרויות אחרות לבצק:**

1. בצק עלים קנוי.  
2. הבצק "של שרה"  
 $\frac{1}{2}$  2 כוסות קמח  
1 מרגרינה  
 $\frac{1}{2}$  כוס מיץ תפוזים

### **וריאציה למילוי (גם לשבלולים)**

2 גבינה 5%  
1 מרק פטריות  
שמיר ובצל ירוק קצוצים  
פשטידת גבינה ללא בצק  
3 גבינה 9% .  
6 חלמונים.  
3 כפות קמח.  
מעט בצל ירוק דק או שמיר קצוץ.  
מלח ופלפל.  
מערבבים יחד לתערובת חלקה.  
6 חלבונים לקצף קשה ומקפלים לתערובת.

לתבנית עגולה 24 משומנת וזרויה בפרורי לחם.  
לאפות בחום 180 כ – 35 דקות עד שתתפח ותזהיב.

## פשטידות

### פשטידת גבינה ללא בצק / יהודית

- 3 גבינה 9%.
- 6 חלמונים.
- 3 כפות קמח.
- מעט בצל ירוק דק או שמיר קצוץ.
- מלח ופלפל.
- מערבבים יחד לתערובת חלקה.
- 6 חלבונים לקצף קשה ומקפלים לתערובת.
- לתבנית עגולה 24 משומנת וזרויה בפרורי לחם.
- לאפות בחום 180 כ – 35 דקות עד שתתפח ותזהיב.

### פשטידת גבינה בבצק / יהודית

#### בצק:

- $1\frac{1}{4}$  כוסות קמח רגיל.
- 50 גר' חמאה.
- 1 חלמון.
- 2 כפות שמנת חמוצה.
- מלח.
- לקרר 15 דקות. לרפד תבנית 24 ודפנות.

#### מלית:

- 3 ביצים.
- $1\frac{1}{2}$  גבינה 9%.
- 50 גר' צהובה ו- 50 גר' מלוחה מגוררות גס.
- 1 כוס חלב.
- מלח ופלפל.
- לאפות כ – 45 דקות.
- להגשה חם או קר.
- \*יוצאת יפה מתבנית רדיד אלומיניום.

### פשטידת פטריות ובצל / יהודית

#### בצק: 2 כוסות קמח תופח.

$\frac{1}{2}$  מרגרינה.

שמנת.

לקרר 30 דקות ולרפד תחתית ודפנות של תבנית 24.

**מלית:**  $\frac{1}{2}$  ק"ג פטריות +  $\frac{1}{4}$  ק"ג צהובה מגוררת + 1 שמנת חמוצה + 4 ביצים +  $\frac{1}{2}$  גבינה 5% + מלח פלפל ו-  $\frac{1}{4}$  כפית אגוז מוסקט.

לאפות 45 דקות עד שהמלית תתייצב ותשחים מעט.

## **פשטידת גבינות ובצל / יהודית**

### **לבצק:**

1 כוס קמח תופח  
 $\frac{1}{2}$  מרגרינה  
 $\frac{1}{2}$  כוס צהובה מגוררת  
1 חלמון  
כף מים קרים  
מלח ופלפל  
למעבד מזון ולשטח בתבנית 28.

### **מלית:**

1 5%  
100 גר' מלוחה מפוררת  
100 גר' צהובה מגוררת  
 $\frac{1}{2}$  שמנת חמוצה  
2 כפות פרורי לחם  
3 ביצים  
פלפל שחור  
לערבב ולשטח על הבצק.

### **ציפוי:**

לטגן בצל פרוס לטבעות עד זהוב.  
לשטח על הגבינה.  
לאפות כ- 30 דקות להזהבה.

## **גבינה בבצק עלים / יהודית**

200 גר' בצק עלים. משטחים בתבנית.  
 $1 \frac{1}{2}$  כפות פרורי לחם. לפזר על הבצק.

### **מלית:**

500 גר' 5%  
2 שלי  
2 ביצים  
4 כפות בצל ירוק קצוץ  
100 גר' מלוחה  
2 כפות קמח  
מלח ופלפל.  
לשטח על הבצק.

### **ציפוי:**

50 גר' פרמזן מגורר.  
לאפות כ- 30 דקות עד הזהבה.

## מעדני חלב תוצרת בית רזים וטעימים לכל המגזרים / זושי

כאחת שהיא במשטר אך לא מתפשרת על הטעם בכלל אני אוהבת מאוד יוגורטים ומעדני חלב מתוקים... אבל הדייאטים פשוט לא טעימים לי כל כך מה גם שלפעמים לא בא לי על חמוץ אלא על משהו כמו דני.. מתוק וטעים אז הנה עצה מתכון או רעיון מה שבא:

### מעדני חלב דמויי דני:

להמיס בחצי כוס חלב ג'לטין של 14 גר' כלומר חפיסה של ג'לטין על קר... לערבב.. וכשהג'לטין מתמזג הומוגנית להניח על האש עם עוד כוס וחצי חלב, אני משתמשת ב 1% מועשר, מי שרוצה יכול להגיע עד ל 0% מציד.. מוסיפה עוד 8 CC של דיאטיפ... ואז האופציות הבאות כשרותח:

מכינים צלוחיות קינוח או קעריות חד פעמיות או כל כלי קיבול אחר שמתאים לכם למנה שאתם אוכלים.

1. מכינה סלט פירות עשיר על צלוחיות ומוזגת מעל את הג'לטין החם..
2. מכינה פרי ספציפי חתוך דקיק וקטן.. אבל רק לא קיווי כי הוא מונע קרישה.
3. מכינה מקל וניל.. ואז לתוצר קוראים פלאן.. ואז יש לשרוף קרמל ולשפוך בצלוחית לגימור..
4. מכינה מעט שבבי אגוזים, או קוקוס, או שוקולד... אבל מעט... רק בשביל הטעם.
5. חותכים מרשמלו לקוביות קטנטנות... זה כבר ממש מושחת.. אבל יש גם דיאטטיות כאלה לא?

### מעדני חלב דמויי פודינג:

ממיסים כמה כפות קורנפלור בכוס חלב רזה קר... וכשהקורנפלור מתמוסס, מעבירים לפינג'אן או כלי אחר ומבשלים עד ליצירת מרקם פודינגי... היחסים הם כף קורנפלור גדושה לכל כוס נוזלים.. זה גם דרך אגב יכול להיות מיצים של פירות למשל מיץ תפוזים יוצא כמו גרבר תפוזים ככה ואז זה טעים לאללה.. מוסיפים עוד 5-7 CC דיאטיפ לפי הטעם לכל 2 כוסות של נוזלים לפי המיץ או הנוזל.. ואז:

מכינים צלוחיות או קעריות מתאימות.. למזיגת התוכן..

1. מוסיפים מקל וניל. זה הסטנדארט.
  2. שמים פירות של סלט פירות בקרקעית.
  3. חותכים פרי אחד ספציפי.. נניח תות, פטל, פירות יער
  4. מוסיפים גראנולה.
  5. מוסיפים אגוזים גרוסים או קוקוס או שבבי שוקולד... אבל מעט.
- וככה בעקרון אני אוכלת לאחרונה מוצרי חלב... אין צורך לומר שהמחיר גם שונה.. והוא זול יותר, גם הטעם מבחינתי עולה בכמה דרגות וההרגשה שיש לי במקרר חטיף קריר ודיאטטי ממש מעודדת אותי מאוד..

## **שבועות שמח עם מוצרי שטראוס**

מגזין האינטרנט של רות סירקיס, בשיתוף עם אינטרנט זהב, מוקדש הפעם לחג השבועות על מנת שנוכל להפיץ אותו כשי לחג למינוי אינטרנט זהב, המגזין יוצא לאור הפעם בחסות חברת שטראוס.

### **מיטבל (דיפ) גבינה בטעם פסטו**

כשאורחים מגיעים אליכם הביתה הם ישמחו אם תציעו להם משהו לשתות, וגם מיטבל (דיפ), שאפשר לטבול בו פרוסות לחם טוב, דפדפים פריכים ופיקנטיים או מקלות ירקות טריים.

### **החומרים ל- 6 מנות**

- 1 מכל 200 גרם גבינת סימפוניה 5% בטעם שום שמיר של שטראוס
- 2 כפות שמן זית מאיכות טובה
- 2 חופנים של עלי ריחן (בזיליקום)
- מלח, פלפל שחור

### **להגשה**

- 6 מלפפוני ביבי
- 2 גזרים חתוכים למקלות
- צרור עגבניות על הגבעול
- דפדפי דוריטוס
- פרוסות דקות של בגט או צ'יאבטה

### **ההכנה:**

שמים חצי מהגבינה במעבד מזון רגיל או קטן. מוסיפים את עלי הבזיליקום (עלים בלבד ללא הגבעולים). מפעילים עד שהבזיליקום הופך כמעט למחית. מוסיפים את שמן הזית, את שאר הגבינה ומתבלים היטב במלח ופלפל. מפעילים עוד מספר שניות עד שנוצר מיטבל אחיד. רצוי לשמור את המיטבל במקרר, עד להגשה, למיזוג הטעמים. לפני שבאים האורחים מעבירים את המיטבל לקערית ומניחים אותה על מגש או צלחת הגשה מתאימים. מקיפים את המיטבל בירקות ובתוספות אחרות. מגישים כשהאורחים מגיעים הביתה.

## **סלסילות בצק פילו עם מלית גבינה וסלמון**

מנה ראשונה מוצלחת מאוד, שאפשר להגיש גם כמתאבן במסיבות או באירוחים. הסלסילה פריכה והמלית עדינה ורבת טעמים.

### **החומרים ל- 8 מנות**

#### **סלסילות בצק פילו:**

כחצי חבילה של 500 גרם בצק פילו

75 גרם חמאה, מומסת

4 גבעולי שמיר טרי לקישוט

#### **מלית גבינה בטעם סלמון:**

1 מכל (250 גרם) גבינת סקי שטראוס 9%

200 גרם סלמון מעושן

חצי בצל קטן, קצוץ חתוך

מלח, פלפל שחור

תבנית שקעים (תבנית מאפנס) עם 12 שקעים

### **אופן ההכנה:**

מפשרים את הבצק לפי הוראות היצרן. (הפשרה איטית במקרר, רצוי שיהיה במקרר לפחות לילה שלם לפני שמתחילים לעבוד).

לפני האפייה מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלסיוס). ממיסים לגמרי את החמאה.

פותחים את חבילת בצק, מוציאים את כמות העלים הדרושה. מייד מכסים את העלים במגבת מטבח לחה מעט. את שאר העלים מגלגלים חזרה, שמים בקופסה, סוגרים אותה ומחזירים למקרר.

לוקחים עלה אחד וחותכים אותו ל – 16 ריבועים. בעזרת מברשת נוחה מברישים את הבצק בחמאה המומסת ושמים כל ריבוע באחד השקעים, נותנים לעודפים לבצבץ ומהדקים את הבצק לתחתית. מברישים בחמאה, ומניחים עוד ריבוע, מוזז קצת, שוב מברישים בחמאה ושמים את הריבוע השלישי. בצורה כזו מרפדים כל שקע בשלושה ריבועים, כולם מוברשים בחמאה.

חשוב, שתוך כדי העבודה יהיו שאר העלים מכוסים במגבת הלחה, כדי שלא יתייבשו.

אופים בתנור החם במשך 6 עד 8 דקות, תוך בדיקה. כשהבצק מזהיב מוציאים מהתנור.

מצננים מעט ומשחררים מהתבנית. חוזרים על הפעולה לקבלת 24 סלסילות בצק.

מכינים את מלית הגבינה: שמים במעבד מזון את הסלמון ומרסקים אותו. מוסיפים את הבצל ומרסקים גם אותו. מוסיפים את הגבינה ומפעילים עד לאיחוד המרכיבים. מתבלים במלח ופלפל שומרים במקרר עד להגשה.

לפני ההגשה ממלאים את הסלסלות בכפית ממלית הגבינה והסלמון. מקשטים בשמיר טרי ומגישים מיד.

### **טיפ:**

אפשר לקשט בחתיכות סלמון מעושן או בביצי סלמון אדומות.

## **סלט אנטיפסטי עם רוטב גבינה**

רעיון יפה וקל לאירוח, להגשה כסלט או כמנה ראשונה. הירקות הצבעוניים צלויים בתנור ומוגשים עם רוטב גבינה בטעם ים תיכוני מעולה.

### **החומרים ל- 8 מנות**

#### **ירקות:**

- 1 חציל ארוך
- 2 קישואים בינוניים
- 2 בטטות ארוכות
- 4 פלפלים קטנים ("ביס")

#### **רוטב גבינה:**

- 1 מכל קטן (125 גרם) גבינת סקי שטראוס 5%
- 3 כפות שמן זית
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כף עשבי תיבול טריים קצוצים (תימין, פטרוזיליה, ריחן)

#### **אופן ההכנה:**

פורסים את החציל, הקישואים והבטטות לפרוסות עגולות בעובי 1 ס"מ. חוצים את הפלפלים לאורכם. עורכים על תבנית אפייה גדולה, משומנת ומברישים היטב בשמן זית.

מחממים תנור לחום גבוה (200 מעלות צלסיוס) ושמים בתוכו את התבנית. צולים את הירקות עד שהם מזהיבים-משחימים. מוציאים מהתנור ומצננים.

עורכים את הירקות על מגש נאה ומתבלים במעט מלח ופלפל. אפשר ליצוק עליהם עוד שמן זית וגם כמה זילופי חומץ בלסמי.

מכינים את רוטב הגבינה על ידי ערבוב כל המרכיבים שלו ומתבלים במעט מלח ופלפל. שומרים במקרר למיזוג הטעמים.

לפני ההגשה מקשטים את המגש בעלי חסה או עשבי תבלין ומקשטים את הירקות ברוטב הגבינה.

## **סלט חסה עם רוטב גבינת רוקפור ואגוזי מלך**

זהו סלט מעולה מהמטבח הצרפתי. מבחר החסות הניתן עתה להשגה במרכולים הוא גדול ומאפשר להגיע לרמה גבוהה בהכנת הסלט. הרוטב הפיקנטי מלטף את העלים הפריכים, ואגוזי המלך מוסיפים את מתיקותם ואת המירקם העסיסי שלהם. זהו סלט המתאים גם לארוחת גורמה בחג.

### **החומרים ל- 8 מנות**

- 1 ראש גדול ויפה של חסה או 2 שקיות תערובת עלי חסה של שטראוס
- 100 גרם גבינת רוקפור מאיכות טובה
- 100 גרם אגוזי מלך

### **רוטב רוקפור:**

- 1 מכל קטן (125) גבינת סקי שטראוס 5%
- 2 כפות גבינת רוקפור מאיכות טובה
- חצי כוס שמנת להקצפה (או חלב, או שמנת חמוצה, או יוגורט)
- 1 כף פטרוזיליה קצוצה

### **אופן ההכנה:**

מנקים ומייבשים את החסה, קורעים אותה לקרעים, שמים בשקית פלסטיק ומאחסנים במקרר לשמירת הפריכות.

שמים את החסה בקערה. מפוררים 100 גרם גבינת רוקפור לחתיכות קטנות ומפזרים על העלים. זורים גם את האגוזים.

להכנת הרוטב שמים את הגבינה הלבנה בקערה בינונית ומוסיפים 2 כפות גבינת רוקפור, מפוררת. יוצקים את השמנת (או חלב, או שמנת חמוצה, או יוגורט). בוחשים היטב לרוטב אחיד ומתבלים במלח פלפל.

ממש לפני ההגשה יוצקים את הרוטב על הסלט.

## **דג ברוטב גבינה ועגבניות בשמן זית**

דגים הולכים טוב עם רטבים חלביים לכן הם מתאימים להגשה כמנה עיקרית בארוחת שבועות. ההכנה הבסיסית של הדג היא פשוטה וטעימה – טיגון קל במחבת. הרוטב המעניין מוסיף עניין וטעם רב למנה והוא מבוסס על גבינה ועגבניות מיובשות.

### **החומרים ל- 4 מנות**

#### **דג:**

4 סטייקים של סלמון (אפשר קפואים, לאחר הפשרה)

שלושת רבעי כוס קמח רגיל

חצי כוס שמן או 75 גרם חמאה

2 בצלים ירוקים

מלח, פלפל שחור

#### **רוטב עגבניות מיובשות:**

200 גרם גבינת סימפוניה עם זיתים של שטראוס 5%

שני שלישי כוס עגבניות מיובשות בשמן זית

2 כפות מיץ לימון טרי, מסונן

חצי כוס יין לבן

#### **אופן ההכנה:**

אם משתמשים בדגים קפואים מפשירים אותם לפי ההוראות על האריזה. שוטפים ומייבשים במגבת נייר. מתבלים את הדגים במלח ובפלפל ומגלגלים אותם בקמח כך שיכוסו בשכבה אחידה ודקה.

מחממים את השמן או החמאה במחבת גדולה ומטגנים את הסטייקים של הדג משני הצדדים. רצוי לטגן בשני מחזורים.

בינתיים מרסקים את העגבניות המיובשות והגבינה במעבד מזון (קטן או רגיל, או בעזרת בלנדר ידני). מדללים במיץ לימון וביין ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם האישי.

כשהדגים מוכנים יוצקים עליהם מעט מהרוטב, זורים בצל ירוק פרוס ומגישים.

#### **טיפ:**

לארוחת מזנון, ניתן לטגן את הדגים מראש, לשמור במקרר, לחלק לנתחים יותר קטנים ולהגיש את הרוטב לצד הדגים.

## **פשטידת גבינה וירקות עסיסית**

בפשטידה זו יש שילוב מעניין של גבינות וירקות. לכן היא טעימה, צבעונית וגם עסיסית. היא מתאימה להגשה כמנה חמה בברנאץ'. בתוספת של ירקות טריים וסלט היא יכולה להיחשב מנה עיקרית בארוחה קלה.

### **החומרים ל- 6 עד 8 מנות**

6 כפות שמן זית

6 כפות פירורי לחם מתובלים

3 בצלים ירוקים, חלק ירוק ולבן, פרוסים

חצי גמבה אדומה, חתוכה לקוביות קטנות

500 גרם גבינת סקי שטראוס 5%

250 גרם גבינה בולגרית או צפתית - שטראוס

3 ביצים, טרופות

150 גרם גבינת מוצרלה, מגוררת גס

תבנית אפייה חסינת חום, המתאימה גם להגשה, במידות 20 X 20 בעומק 4 ס"מ

### **אופן ההכנה:**

מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלסיוס). משמנים את התבנית בשתי כפות שמן זית וזורים עליה 3 כפות פירורי לחם מתובלים.

שמים את שאר השמן במחבת ומטגנים קלות את הבצל והגמבה, במשך 5 דקות.

בינתיים שמים בקערה את גבינת הסקי. מפוררים או קוצצים את הגבינה הבולגרית ומוסיפים לקערה. מוסיפים את הביצים, חצי מגבינת המוצרלה המגוררת ואת שאר פירורי הלחם. מוסיפים את הירקות המטוגנים. מערבבים ומתבלים במלח ופלפל שחור לפי הטעם.

מעבירים הכל לתבנית וזורים למעלה את שאר המוצרלה.

אופים 25 עד 35 דקות בתנור שחומם מראש עד שהפשטידה משחימה יפה.

## **טירמיסו – עוגת גבינה איטלקית ללא אפייה**

העוגה הזו מוצלחת מאוד, מהירה מאוד להכנה וזוכה בהמון מחמאות. אפשר להכין אותה יום מראש ולשמור במקרר.

לתבנית מלבנית 30X20 ס"מ

### **החומרים**

חצי כוס קפה חזק, מוכן לשתייה, צונן

2 כפות ברנדי או ליקר קפה

חצי חבילת ביסקוויטים מרובעים (פתי-בר) בטעם שוקולד

4 חטיפי שוקולד חלב -- "מקופלת" מיני

### **קדם גבינה:**

500 גרם גבינת סקי שטראוס 9%

1 כוס חלב

1 חב' פודינג וניל אינסטנט

2 מכלים שמנת להקצפה

100 גרם אבקת סוכר

### **אופן ההכנה:**

מתחילים בקדם גבינה: שמים את הגבינה בקערה גדולה, ומוסיפים את הפודינג והחלב. מקציפים במערבל חשמלי לקבלת תערובת אחידה לגמרי.

במקציפים נקיים מקציפים לחוד את השמנת עם אבקת הסוכר עד שנוצרת קצפת יציבה. משגיחים שלא להקציף יותר מדי כדי שהשמנת לא תהפוך לחמאה.

מעבירים חצי מהקצפת אל תערובת הגבינה ומקפלים אותה בעדינות אך ביסודיות. בינתיים שומרים את שאר הקצפת במקרר.

טובלים את הביסקוויטים בקפה ומניחים על תחתית התבנית כך שהיא תהיה מכוסה יפה. מורחים על הביסקוויטים חצי מתערובת הגבינה.

מפוררים 2 ממתקי "מקופלת" וזורים אותם על הגבינה. מרטיבים עוד ביסקוויטים בתוך הקפה ויוצרים שכבת ביסקוויטים שניה על הגבינה. מורחים את השכבה הזו בשארית קרם הגבינה.

מעל קרם הגבינה מורחים את שארית הקצפת. אם רוצים אפשר לשים את הקצפת בשקית זילוף עם צנתר עגול, ולזלף בצפיפות תלוליות קצפת בצורת כיפות קטנות, כמו בצילום. מפוררים את שאר ה"מקופלת" וזורים על הקצפת.

מכסים את התבנית בפלסטיק נצמד או רדיד אלומיניום, ושומרים במקרר, לשעתיים לפחות אך עדיף כל הלילה.

### **טיפ:**

אפשר להכין את הטירמיסו עם עוגיות בישקוטים או סבויארדי.

## **פרפה גבינה עם פירות**

פרפה גבינה הוא מוס של גבינה וקצפת מוקפאים. ניתן להכין אותו בתבניות אישיות ואז להגיש את הפרפה האלגנטי הזה מקושט בפירות שונים כגון פסיפלורה, פטל, תותים או פירות אחרים. לפני ההגשה נותנים לפרפה להפשיר קצת, כרבע שעה מחוץ למקפיא.

6 עד 8 מנות

## **החומרים**

2 מכלים שמנת להקצפה

100 גרם אבקת סוכר

2 מכלים (200 גרם כ"א) גבינת סימפוניה שטראוס 5%

חצי שפופרת חלב מרוכז ממותק

## **קישוט:**

3 פסיפלורות

1 קופסת פירות יער או פטל, קפואים

1 כוס פירות טריים צבעוניים

## **אופן ההכנה:**

מקציפים את 2 מכלי השמנת עם הסוכר בתוך קערה גדולה עד שנוצרת קצפת יציבה.

בקערה אחרת מקציפים את גבינת הסימפוניה עם החלב המרוכז, עד שנוצרת עיסה אחידה לגמרי. מוסיפים מעט קצפת לסימפוניה כדי לעשותה קלילה. חוזרים על התהליך עוד פעמיים ואז מוסיפים את הגבינה אל הקצפת ומערבבים בעדינות ליצירת תערובת אוורירית.

משתמשים ב- 6 עד 8 תבניות סופלה או קעריות אישיות אחרות, רגילות או חד פעמיות, בקוטר של כ- 8 ס"מ. כדי להקל את ההוצאה של הקינוח מן מהתבניות רצוי לרפד אותן בפסלטיק נצמד או לשים עיגולי נייר אפייה בתחתית כל תבנית. מחלקים את התערובת בין התבניות ושמים במקפיא.

שומרים במקפיא 6 שעות לפחות.

כדי להוציא את הפרפה מהתבניות לפני ההגשה, טובלים את התבניות לחצי דקה עד דקה במים חמים, או עוטפים במגבת שנטבלה במים רותחים. הופכים את התבניות מעל צלחות מתאימות ומסירים את הפלסטיק הנצמד.

מקשטים במיץ הטבעי של הפסיפלורות ומקיפים כל פרפה ברוטבשל פירות פירות יער מרוסקים במעבד מזון ומסוננים. מקשטים בעוד פירות לפי הטעם.

מניחים לעמוד בחוץ 10 עד 15 דקות לפני ההגשה, עד שהפרפה מתרכך מעט וניתן לאכילה, אך עדיין קפוא.

## **טיפ:**

במקום בתבניות אישיות אפשר להכין את הפרפה בתבנית מוארכת של "אינגליש קייק". גם אותה יש לרפד בפלסטיק נצמד כדי לאפשר הוצאת הפרפה מהתבנית.

## **מעדן גבינה ותותים**

זהו קינוח פירותי, מרענן, ולא ממש משמין. טוב לדעת שיש אפשרות נחמדה כזו לסיים בה ארוחת שבועות.  
4 מנות

### **החומרים:**

500 גרם תותים (1 סלסילה)  
250 גרם גבינת סקי שטראוס 5%  
ממתיק מלאכותי בכמות השווה ל- 2 כפיות סוכר או לפי הטעם  
חצי כפית תמצית וניל  
3 כפות ליקר תפוזים

### **אופן ההכנה:**

שוטפים את התותים, מסירים את העלים והעוקצים ומייבשים את התותים על מגבות נייר. משאירים 4 תותים לקישוט. מודדים כוס תותים ומרסקים אותם במעבד מזון יחד עם הגבינה.  
מסיפים חצי מהממתיק לגבינה וכן את תמצית הוויניל וכף אחת של ליקר. מתקבל רוטב גבינה ורדרד בטעם תות.  
חותכים את שאר התותים לרבעים ושמים בקערה. ממתיקים בשאר הממתיק המלאכותי ושאר הליקר. שומרים במקרר את הרוטב ואת התותים.  
לפני ההגשה מחלקים 2 כפות רוטב בין 4 גביעים יפים. מוסיפים לכל גביע תותים חתוכים עם מעט מהמיץ שהצטבר בקערה. מכסים בשאר הרוטב ומקשטים בתות שלם, פרוס, וכן בפירות אחרים לפי הטעם.

## **עוגת גבינה אפויה, ללא סוכר**

אנחנו מקבלים הרבה פניות של קוראים שלנו, המבקשים עוגות ללא סוכר. הבקשות מתחזקות דווקא לפני חג שבועות, החג בו כולם נהנים מעוגות גבינה. ערכנו מספר ניסויים והגענו למתכון שלמרות שאין בו סוכר, הוא טעים מאוד. כדי להגיע למרקם החלק והיפה של העוגה רצוי לאפות אותה ב"בן-מרי" ("אמבט מים"), כמוסבר במתכון להלן.

### **החומרים ל- 12 מנות**

- 1 ק"ג גבינת סימפניה טבעית 5% שטראוס
- ממתיק מלאכותי השווה ל - 8 כפיות סוכר
- 4 כפות תרכיז מנגו קפוא
- 4 כפות עמילן תירס (קורנפלור)
- 5 ביצים
- חצי כפית קליפת תפוז מגוררת
- 1 כפית תמצית וניל

### **אבזרים:**

תבנית קפיץ בקוטר 24 ס"מ  
יריעה גדולה של רדיד אלומיניום  
תבנית תנור גדולה שתכיל את תבנית הקפיץ וכן מים  
שמים את הגבינה בקערה גדולה. מוסיפים את הממתיק המלאכותי, תרכיז המנגו ועמילן התירס (קורנפלור). מערבלים במערבל חשמלי או בבלנדר מוט. מוסיפים את הביצים, אחת אחרי השניה, ומערבלים היטב לאחר כל תוספת, עד לאיחוד מלא ואחיד של כל המצרכים. מוסיפים את קליפת התפוז המגוררת ואת הווייל ובוחשים אותם היטב פנימה.  
מחממים את התנור לחום נמוך (140 מעלות צלסיוס בתנור רגיל, או 130 בתנור טורבו).  
משמנים את התבנית ומקפידים שהיא תהיה סגורה ואטומה היטב כדי שהעיסה לא תגלוש ממנה. עוטפים אותה, מבחוץ, ברדיד אלומיניום כדי להבטיח שלא יכנסו אליה מים בזמן האפייה. כדאי גם להניח על תחתית התבנית עיגול נייר אפייה בקוטר התבנית. ממלאים בעיסת הגבינה.  
מניחים את תבנית הקפיץ בתוך התבנית הגדולה יותר. שמים בתנור ויוצקים לתבנית הגדולה מים שיגיעו לחצי גובה התבנית. אופים במשך 40 עד 45 דקות, או עד שהעוגה מתייצבת ואילו החלק הפנימי שלה עדיין רך במקצת. מכבים את התנור, משאירים את העוגה בתנור, עם הדלת פתוחה מעט, לצינון איטי, במשך כשעה.  
מוציאים את העוגה מהתנור, מורידים את נייר האלומיניום, מכסים את החלק העליון של התבנית בפלסטיק נצמד ושמים במקרר לשעתיים לפחות או למשך כל הלילה.  
מעבירים סכין בין העוגה והדפנות לשחרור העוגה, ואז פותחים את הקפיץ. מעבירים עם התחתית לצלחת הגשה ומקשטים את העוגה בפרוסות של פרי לפי בחירה.

### **הערות:**

אפשר לרפד את תחתית התבנית בתערובת של חצי כוס פירורי ביסקוויטים או עוגיות דיאטטיים עם 2 כפות חמאה או מרגרינה נמסות.

מי שלא נמצא ב"דיאטה" יכול, כמובן, להמתיק את העוגה בסוכר רגיל, בכמות של עד חצי כוס סוכר.



## מתכוני לחג שבועות

### פאי גבינות צאן ועשבי תיבול

#### חומרים לבצק:

- 1 כוס קמח מלא רגיל או אורגני (שטיבל 6 או שטיבל 8)
- 80 גרם חמאה רכה
- $\frac{1}{2}$  כפית מלח
- 1 כפית סוכר
- 2 חלמונים

#### חומרים למילוי:

- 200 גרם גבינת פרומעז
- 2 גביעי שמנת חמוצה
- 2 ביצים
- $\frac{1}{2}$  כוס תערובת עשבי תיבול טריים (פטרוזיליה, עירית, בזיליקום, זעתר) מלח, פלפל שחור גרוס.
- לקישוט: מספר עגבניות מיבשות או זיתים שחורים מצומקים.

#### אופן הכנה:

##### הכנת הבצק-

לאחד את חומרי הבצק. לאסוף לכדור ולשמור במקרר במשך כ- חצי שעה.  
לרדד את הבצק ולהניחו בתבנית פאי משומנת. לדקור את פני הבצק במזלג ולאפות כ- 15 דקות בתנור שחומם מראש ל – 180 מעלות. להוציא מהתנור.

##### הכנת המילוי-

לשים במעבד מזון את הגבינה, השמנת החמוצה והביצים, לרסק לתערובת אחידה. להוסיף את שאר המרכיבים.  
לצקת את המילוי על הבצק האפוי למחצה, להשקיע את העגבניות המיובשות או הזיתים במילוי, ולאפות 30-40 דקות.

## **לחמניות במילוי גבינה ובצל מטוגן**

### **חומרים לבצק:**

- ½ ק"ג קמח לחם – שטיבל 2
- ½ ק"ג קמח כפרי – שטיבל 3
- ½ כוס אבקת חלב
- 2 כפות מלח
- 1 כף סוכר
- 2 כפות שמרים יבשים או 50 גרם שמרים טריים
- ½ כוס שמן זית
- 2 – ½ כוסות מים
- ½ כוס זעטר טרי

### **חומרים למילוי:**

- 50 גרם חמאה
- 2 בצלים פרוסים – לטגן ולצנן
- גבינת צאן משובחת

### **אופן ההכנה:**

לערבב את חומרי הבצק היבשים, להוסיף את הנוזלים וללוש היטב כ- 10-8 דקות. להניח את הבצק בקערה משומנת ולהתפיח במשך כשעה – עד הכפלת הנפח.  
לקרוץ מהבצק כדורים ולמלא כל כדור בבצל מטוגן וגבינה.  
לסגור את כדורי הבצק ולהניח להתפחה נוספת כ- 45 דקות.  
להכניס לתנור שחומם מראש ל- 200 מעלות ולאפות 15-20 דקות  
בגמר האפייה לצנן את הלחמניות על רשת

## **פיצה ביאנקה**

### **חומרים לבצק:**

$\frac{1}{2}$  ק"ג קמח לחם – שטיבל 2  
1 כף גדושה שמרים יבשים (או 25 גרם שמרים טריים)  
1 כפית מלח  
1 כף סוכר  
 $\frac{1}{4}$  כוס שמן זית  
 $1\frac{1}{2}$  – 1 כוסות מים פושרים

### **תוספות לפיצה:**

שמן זית  
מוצרלה  
גבינת צאן קשה  
עלי רוזמרין  
ריחן  
מלח גס

### **אופן הכנה:**

לאחד את כל חומרי הבצק וללוש היטב כ- 10 דקות, עד לקבלת בצק רך וגמיש.  
להניח בקערה משומנת, לכסות ולהתפיח כשעה עד שעה וחצי.  
בגמר ההתפחה לחלק את הבצק ל- 2. לשטח כל חלק ולהתפיח שוב במשך כ- 30 דקות.  
למרוח את הבצק בשמן זית, לפזר מוצרלה וגבינת צאן קשה, עלי רוזמרין, ריחן ומעט מלח גס.  
לאפות בתנור שחומם מראש ל- 220 מעלות במשך כ- 10 דקות, ולאחר מכן להוריד את הטמפרטורה ל- 200 מעלות ולהמשיך אפיה.  
סה"כ זמן אפיה 15-20 דקות.  
לצנן על רשת.

## **עוגיות גבינה מלוחות**

### **חומרים:**

2½ כוסות קמח עוגיות – שטיבל 4

1½ שקיות אבקת אפיה

250 גרם גבינה בולגרית

1 ביצה

100 גרם גבינת קצ'קבל מגוררת

1 שמנת חמוצה

מלח לפי הטעם

### **אופן ההכנה:**

לאחד את כל המרכיבים, להשהות במקרר כשעה.

ליצור כדורים קטנים, להניח על נייר אפייה ולאפות ב- 180 מעלות כ- 20 דקות.

## **עוגיות מלוחות עם גבינה ושקדים**

### **חומרים:**

1½ כוסות קמח עוגיות – שטיבל 4

150 גרם חמאה רכה

100 גרם גבינת קצ'קבל מגוררת

100 גרם שקדים מולבנים פרוסים

מלח לפי הטעם

### **אופן ההכנה:**

ללוש את כל חומרי הבצק ולהשהות במקרר כשעה.

לרדד את הבצק על משטח מקומח וליצור עוגיות.

להניח על תבנית מרופדת בנייר אפיה ולאפות ב- 180 מעלות במשך 15-20 דקות.

ניתן להבריש את העוגיות, לפני הכנסתן לתנור, בביצה טרופה ולזרות עליהן שקדים קצוצים.

## **מאפין במילוי גבינת צאן**

### **חומרים:**

- 2 כוסות קמח עוגות – שטיבל 5
- 1 שקית אבקת אפיה
- $\frac{1}{2}$  כפית אבקת סודה לשתייה
- 1 כפית מלח
- 1 כף סוכר
- 2 ביצים טרופות
- 2 גביעי שמנת חמוצה
- 100 גרם חמאה מומסת
- 1 כף טימין טרי

### **למילוי:**

קוביות גבינת צאן מסוגים שונים.  
עגבניות מיובשות חתוכות גס, זיתים מגולענים, אגוזים.

### **אופן הכנה:**

מערבבים היטב את החומרים (מלבד חומרי המילוי) במעבד מזון או בעזרת כף עץ, עד קבלת עיסה אחידה.  
מעבירים את התערובת לתבנית שקעים משומנת.  
במרכז כל מאפין להטביעה קובית גבינה + זית, אגוז וכו..  
אופים כ- 20 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני, עד קבלת גוון זהוב.  
מצננים מעט על רשת צינון, מוציאים את המאפינס בעדינות מהתבנית וממשיכים לצנן.

## **קינח מתוק מקמח פסטה וגבינה**

### **חומרים:**

- 1 כוס קמח פסטה – שטיבל 9
- 2 כוסות מים
- 1 כוס סוכר
- 400 גרם גבינה מוצרלה מגוררת
- $\frac{1}{2}$  כוס שמנת מתוקה
- 1 כפית מי פריחת הדורים או תמצית ורדים
- חופן פיסטוקים קצוצים

### **אופן ההכנה:**

- להרתיח מים וסוכר.
- להוסיף בהדרגה ותוך כדי ערבוב את קמח הפסטה.
- להסיר מהאש.
- להוסיף את הגבינה והשמנת המתוקה ולערבב היטב עד להמסה מוחלטת של כל הגבינה.
- להוסיף מי-הדורים, לשטח על תבנית ולעטר בפיסטוקים קצוצים לשמור במקרר.
- ניתן להשתמש בחצי מכמות הקינח לאפית עוגה מתוקה –
- להוסיף 500 גרם גבינה לבנה 5%
- $\frac{1}{3}$  כוס סוכר
- 3 ביצים
- לערבב היטב
- לאפות בתנור ב- 170 מעלות במשך כ- 45 דקות