



מ'ישה: חוי הימלמן

ריבועי עוגת גבינה וריבת חלב

אחת הפוביות הידועות שהמדע עדין לא התחיל לחקור ברצינות, היא הפחד מעוגות גבינה. לאכול- כן להכין- ממש ממש לא....

אני יכולה להבין מאיפה מגיע חוסר הביטחון אחרי הכל האפייה בתבנית עם מים ונייר עיתון, חומרי הגלם היקרים יחסית והידיעה הברורה כי התמונה לצד המתכון היא בטוח תמונת אילוסטרציה לא תורמים הרבה לאמביציה להתחיל:)

אז הנה, החלום בהתגשמות פשטותו- ריבועי הגבינה וריבת החלב שיצאו לכן בדיוק אבל בדיוק כמו בתמונה

ללא מיקסר, ללא אפייה מוקדמת, ללא מים וללא סיוטים:)
10 דקות ולתנור.

קחנה בחשבון שהתוצאה לא מצדיקה את ההשקעה ולכן צפו למחיאות כפיים ולמחמאות-
כי מי אמר שחייבים לעבוד בשבילים שעות?:)
מי אמר עוגת גבינה ולא קיבל?



לתחתית:

- 150 גרם (כוס ושלישי) פירורי ביסקווית
- 5 כפות גדושות קוקוס טחון או עוד פירורים
- 3 כפות סוכר דמררה או לבן
- 100 גרם חמאה מומסת

למלית:

- 450 גרם גבינת שמנת (נפוליאון לדוגמא) (2 גביעים)
- 3/4 כוס סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 200 מ"ל (גביע) שמנת חמוצה
- 3 ביצים
- 2 כפות קמח
- 3 כפות ריבת חלב מחוממת קלות
-

אופן הכנה:

- מחממים תנור ל-160 מעלות.
- מערבבים את חומרי התחתית ומהדקים לתחתיתה של תבנית מרובעת 20*20 בעזרת כף. מעבירים לקירור.
- מערבבים בקערה בינונית גבינת שמנת, סוכר ותמצית וניל. מוסיפים שמנת חמוצה וביצים ולאחר מכן את הקמח ומערבבים לתערובת אחידה.
- יוצקים לתבנית.
- מזלפים על המלית פסי ריבת חלב דקים (אחרת זה ישקע בתערובת או פשוט זלפו לאחר האפייה) ויוצרים דוגמת שיש בעזרת שיפוד או סכין. אפשר גם לצקת ריבת חלב איך שהיא לאחר האפייה.
- אופים 40-45 דקות, עד שהתערובת יציבה בדפנות אך עדיין רוטטת במרכז.
- מצננים ומעבירים לקירור מלא במקרר, רצוי למשך הלילה.
- פורסים לקוביות.

גיוונים:

- במקום ריבת חלב- ריבת תותים או אוכמניות מחוממת קלות או שוקולד
- במקום גבינת שמנת (לדיאטנית!)- גבינת 5% מסוננת מנוזלים למשך לילה
- לתבנית עגולה- הכפילו את המלית (המתכון מיועד לריבועים נמוכים יחסית)



עוגיות אמסטרדם לסובלות מפוביית עוגות הגבינה

אין לי מושג למה קוראים להן ככה וגם התלבטתי הרבה איזה מתכון לתת השבוע כי בכל אופן שבועות אפילו שלרוב הנשים יש פוביית עוגות גבינה והכל מצד שני- אני כן רוצה לתת משהו קל, טעים שרק נראה מושקע והכי חשוב- אפשר לשלוח אותו בתוך שקית צלופן או קופסה יפה לאח/בעל/בן/אבא שהולך ללמוד...

הסוד הגדול של העוגיות האלו הוא במרקם - ההיקף הופך לקריספי ומרכז העוגייה נשאר רך ועסיסי. הוספתי רשימה של גיוונים בסוף המתכון שיפנקו ויתנו כוח ללומדים:)

הערה אחרונה: לשוקולד הלבן אפשר להשתמש או בקוביות שוקולד או בקניית קופסה של חצי ליטר דסקיות שוקולד לבן בהכשר מהודר ובמחיר של 10 שקלים בכל חנות כמעט...אז זהו- סגרתי לכן את כל הקצוות ולכן נותר רק להכין, לפנק ולכתוב כמה מילות הערכה ללומדים שלנו ולמי שמאחוריהן:)

אכנים את הכזק:

- מערבבים בקערה חמאה מומסת, סוכר חום ומלח. מוסיפים לקערה ביצים, תוך כדי ערבוב, וממשיכים לערבב לאיחוד.
- מוסיפים קמח, קקאו, אבקת אפייה ואבקת סודה לשתייה, מערבבים לבצק.
- לבצק חמאה- שמים במקרר לשעה להתייצבות.
- מחממים תנור ל-190 מעלות.
- מגלגלים "נקניק" ארוך וחותכים לפרוסות (או פשוט יוצרים עיגולים...). מניחים על כל עיגול דסקית או קוביית שוקולד לבן, סוגרים את הבצק ומגלגלים לכדור.
- מסדרים בתבניות עם נייר אפייה, במרווחים גדולים ואופים 12 דקות להשתטחות הכדורים והתייצבות ההיקף בלבד.
- מצננים 10 דקות.

גיוונים:

- מילוי שוקולד חלבי עם עדשים
- מילוי סוכריות טופי קרמל
- ציפוי סוכריות צבעוניות
- מילוי גבינה מתוקה
- פרווה- שוקולד לבן פרווה או מריר (הלבן פרווה פחות מומלץ)

- גרם חמאה מומסת או 6.5 כפות שמן
- 1 כוס סוכר חום כהה, דחוס
- 1/2 כפית מלח
- 2 ביצים
- 1.5 כוסות קמח
- 1/3 כוס קקאו
- 1 כפית שטוחה אבקת אפייה
- 1 כפית שטוחה סודה לשתייה
- למילוי: 200 גרם שוקולד לבן