



BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

עוגת גבינה אפויה ביתית וקראמבלס

גם לעצלנים מגיע
פינוק בחג השבועות-
רק לערבב, להעביר
לתבנית ולאפות. בצק
חמאה פריך, מלית
גבינה ופירורים פריכים
זהובים מלמעלה.



חומרים לתבנית בגודל 25X35 ס"מ - לבסיס:

100 גרם חמאה רכה
1/4 כוס סוכר - 50 גרם
1 חלמון
1 כף מים קרים
210 גרם קמח תופח (1 1/2 כוסות)

למלית גבינה:

1 ק"ג גבינה לבנה 5%
1 כוס סוכר - 200 גרם
4 ביצים מס' XL
1 שקית אינסטנט פודינג וניל - 80 גרם
קליפה מגוררת מ-1/2 לימון
1/4 כפית תמצית וניל

קראמבלס:

100 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
1/2 כוס סוכר חום בהיר - 100 גרם
140 גרם קמח תופח - 1 כוס
1 שקית סוכר וניל - 10 גרם

גיוונים:

- ◆ אפשר לוותר על הבצק בתחתית.
- זמן האפייה אינו משתנה.
- ◆ מוסיפים למלית 1/2 כוס צימוקים כהים.
- ◆ ניתן להוסיף לקראמבלס חצי כפית מחוקה של קינמון.

אופן הכנה:

1. מכינים את הבסיס: מערבלים חמאה וסוכר במיקסר עם וו גיטרה כ-3 דקות עד לקבלת קרם חלק, מוסיפים חלמון וכף מים ומערבלים כחצי דקה, מוסיפים קמח תופח ומערבלים רק עד שנוצרים פירורים.

2. מוציאים את הבצק מהמיקסר ולשים בידיים עד לקבלת בצק אחיד, עוטים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה.

3. מרדדים את הבצק על משטח מקומח למלכן בגודל 25X35 ס"מ, מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.

4. מחממים תנור ל-155 מעלות.

5. מכינים את המלית: טורפים את כל החומרים במטרפה ידנית עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה, יוצקים על הבסיס.

6. מכינים את הקראמבלס ואופים: מערבבים קמח סוכר חום וסוכר וניל, מוסיפים את קוביות החמאה הקרה עד קבלת תערובת פירורית שאותה מפזרים על מלית הגבינה ואופים ביחד.

7. אופים 50-60 דקות עד להזהבה, מצננים היטב וחותכים לקוביות, שומרים במקרר עד 4 ימים.





BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

עוגת שמרים במלית גבינה (מתכון ל-2 עוגות)

אופן הכנת העוגה:

◆ שיטה 1

מרדדים את הבצק למלבן במידות 20X35
3 ס"מ מכל צד של המלבן, חורצים חריצים כשהרווח ביניהם הוא 2 וחצי ס"מ.
מניחים במרכז המלבן את מחצית מלית הגבינה.
סוגרים מכל צד, כך שמעל מרכז המלית, סוגרים את הבצק.
מברישים בביצה ואופים ב-170 מעלות כ-30 דקות.
מברישים בסירופ סוכר או בוזקים אבקת סוכר מיד עם הוצאת העוגות מן התנור.

◆ שיטה 2

מרדדים את הבצק למלבן במידות 20X45
מכסים את כולו בשארית מלית הגבינה.
מגלגלים לרולדה ומחלקים אותה ל-2 חלקים שווים.
מגלגלים לצורת שבלול בתוך תבנית אפייה עגולה בקוטר 20 ס"מ, כל אחת מן הרולדות.
גוזרים חריצים בחלק הגבוה של העוגה עם מספריים בטרם האפייה.
מברישים בביצה ואופים ב-170 מעלות כ-30 דקות.



חומרים:

750 גרם קמח (6 כוסות)
35 גרם שמרים טריים
150 גרם סוכר (3/4 כוס)
3 יח' ביצים מס' 1
180 גרם חלב (2/3 כוס)
175 גרם חמאה חתוכה לקוביות, בטמפ' החדר
5 גרם מלח (1/2 כפית מחוקה)
1 כפית תמצית וניל-לא חובה
גרירת לימון מ-1/2 פרי-לא חובה

למלית גבינה:

1/2 ק"ג גבינה כנען/טוב טעם
1 כף גדושה קורנפלור
3/4 כוס סוכר
1 ביצה
2 כפות צימוקים לבנים
גרירת לימון מ-1/2 פרי
קורט ונילין

אופן הכנה:

במיקסר, בעזרת וו לישה, מערבבים את כל החומרים במהירות איטית, מלבד החמאה והמלח.
כאשר הבצק מתאחד במיקסר, מוסיפים בהדרגה את קוביות החמאה עד אשר מתמזגות בבצק ולא ניתן לראותן כלל.
מוסיפים את המלח וממשיכים לערבב ל-1 דקה נוספת.
מוציאים את הבצק מהמיקסר, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך 6 שעות לפחות, או ללילה מראש.
מחלקים את הבצק ל-2 חלקים שווים ומרדדים בעזרת מערוך כל אחד למלבן בעובי של 6 מ"מ.

מלית גבינה - אופן הכנה:

במיקסר, בעזרת וו גיטרה, במהירות איטית, מערבבים את הגיבנה, סוכר, קורנפלור (מנופה), צימוקים לימון וונילין.
מיד לאחר מכן, מוסיפים את הביצה ומערבבים.





BOSCH

טכנולוגיה לחיים

www.bosch-home.co.il

עוגת גבינה קרה (ללא ג'לטין) בציפוי שוקולד חם



סופסוף עוגת גבינה קרה ואוורירית ללא ג'לטין! הקציפה עצמה קלילה מאוד ומשתלבת נפלא עם שכבות של טורט שהושקו ברוטב שוקולד.

לקציפת גבינה:

400 מ"ל שמנת מתוקה (1 2/3 כוסות)
180 מ"ל חלב (3/4 כוס)
80 גרם סוכר (1/3 כוס + כף)
1 שקית אינסטנט פודינג וניל (80 גרם)
500 גרם גבינה לבנה 5%

לציפוי:

120 מ"ל שמנת מתוקה (1/2 כוס)
100 גרם שוקולד מריר קצוץ

חומרים לתבנית קפיצית

בקוטר 24 ס"מ - לעוגת לייק:

5 ביצים גדולות (מס' 1 בטמפ' החדר)
150 גרם סוכר (3/4 כוס)
קורט מלח
170 גרם קמח (1 כוס + 2 כפות)
1 כפית אבקת אפייה
3 כפות שמן קנולה

לרוטב שוקולד:

120 מ"ל חלב (1/2 כוס)
60 מ"ל שמנת מתוקה (1/4 כוס)
1 כפית דבש
100 גרם שוקולד מריר קצוץ

טיפים:

- ◆ מכינים את קציפת הגבינה בסמוך להרכבת העוגה ולא מראש, כדי שתשמור על מרקם אחיד וחלק.
- ◆ לא מוסיפים אינסטנט פודינג מתחילת ההקצפה, אלא רק לאחר שיש קצפת רכה. כך תתקבל קציפה אוורירית יותר. מרגע הוספת אינסטנט פודינג וניל יש לפעול במהירות ולהקציף בלי להשתהות, אחרת ייווצרו גושים בתערובת.
- ◆ כדי לקבל עוגה בעלת דפנות צחורות כמו בתצלום, דואגים ששכבת הביניים של הלייקר תהיה קטנה ב-2 ס"מ מקוטר התבנית, כך קציפת הגבינה תגלוש ותצפה אותה.

אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל-160 מעלות.

2. מכינים את עוגת הלייקר: מקציפים ביצים, סוכר וקורט מלח כ-10 דקות עד לקבלת קצף בהיר ותפוח מאוד.

3. מנפים קמח ואבקת אפייה לקערה נפרדת ומערבבים. מקפלים את תערובת הקמח לתוך הקצף בעזרת מרית, מוסיפים שמן ומערבבים בעדינות. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ומשומנת בשוליים.

4. אופים כ-40 דקות, עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מצננים היטב.

5. פורסים את העוגה לרוחבה בסכין מסור ל-4 שכבות בגובה 1 ס"מ כל אחת, עוטפים שתי שכבות בניילון צמד ושומרים במקפיא לעוגה אחרת. את קוטר של אחת השכבות מקטינים ב-2 ס"מ.

6. מכינים רוטב שוקולד: מביאים לרתיחה חלב, שמנת ודבש בסיר, יוצקים על השוקולד ומערבבים לתערובת חלקה עוטפים בניילון צמד ומצננים.

7. מכינים קציפת גבינה: מקציפים שמנת, חלב וסוכר לקצפת רכה. מנמיכים את המהירות, מוסיפים אינסטנט פודינג וניל וממשיכים להקציף כדקה נוספת.

8. מעבירים את הגבינה לקערה גדולה, ומקפלים לתוכה בעדינות את הקצפת עד לקבלת קציפה חלקה ואחידה.

9. מרכיבים את העוגה: מניחים על תחתית התבנית שכבה של עוגת לייק בקוטר 24 ס"מ, ומרטיבים ב-1/3 מכמות רוטב השוקולד, יוצקים מיד מחצית מקציפת הגבינה ומניחים מעליה שכבה נוספת של עוגת לייק, מרטיבים ביתרת רוטב השוקולד ויוצקים את יתרת קציפת הגבינה. עוטפים בניילון צמד ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.

10. מכינים את הציפוי ומצפים: מביאים לרתיחה שמנת מתוקה, יוצקים על השוקולד, ומערבבים בעזרת מרית לתערובת חלקה ללא בועות אוויר. מכסים בניילון צמד ומניחים להצטנן מחוץ למקרר לטמפ' החדר, הציפוי צריך להיות נוזל, אם הוא התקשה בצינון, מחממים כמה שניות במיקרוגל ומערבבים היטב.

11. מחלצים את העוגה מהתבנית, מניחים על רשת ויוצקים מעל את הציפוי. לחילופין אפשר לפרוס את העוגה למנות לחלק לצלחות וליצוק כך ציפוי על כל מנה. שומרים במקרר עד 4 ימים.

