

צוגות גב'נה ודובדבנים

המצרכים:

50 גרי חמאה

3 כפות סוכר

1/2 חבי ביסקוויטים (פתי- בר בטעם שוקולד)

4 ביצים

1/4 כוס סוכר

3 חבי גבינת סימפאניה בטעם טבעי (5%-24%)

2 שקיות סוכר וניל

קנמון טחון

לחטה:

3 צננות דובדבנים ללא חרצנים בסירוף

2 כפות קורנפלוור

2 כפות סוכר

ההכנה:

1. לטחון במעבד מזון את הביסקוויטים עם קוביות החמאה והסוכר.
2. לשפוק את תערובת הפירורים לתבנית * משומנת, להדק ולשטח.
3. לערבה במעבד מזון את הסוכר עם הביצים.
4. להוסיף תוך כדי ערבוב את הגבינות וסוכר הוניל.
5. לצקת את כל התערובת עם הגבינה לתבנית עם פירורי הביסקוויטים.
6. לאפות במשך 45 דקות, בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות (עד שהעלמה מתנוונת).
7. לצנן את העלמה ולפזר מעליה את הקנמון.
8. לסנן את הדובדבנים מהסירוף ולסדר אותם על העלמה.
9. להרחיח בסיר את הסירוף יחד עם הסוכר והקורנפלוור עד להסמכה ולצקת על הדובדבנים.
10. לקרר יום עד להגשה.

* תבנית קפיצית עגולה בקוטר 26-28.

בתאבון