**עוגת גבינה פרדיסו**  
  
רכיבים:  
בסיס -   
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 -   
במערבל חשמלי מקציפים את החמאה והסוכר במהירות גבוהה , מוסיפים את הגבינות, תרכיז התפוזים ותמצית הווניל. מקטינים את המהירות ומוסיפים את הקמח עד להבלעתו. מגבירים את המהירות ומוסיפים את הביצים לסירוגין.  
יוצקין את הבלילה לתבנית על תחתית העוגה האפויה 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.

# **עוגת גבינה בציפוי שוקולד**

החומרים לבצק:

100 גר´ חמאה  
1/2 כוס סוכר  
1 ביצה + 1 חלמון  
1 1/2 כוס קמח תופח  
  
החומרים למלית:  
4 ביצים  
1 כף תמצית וניל  
1 1/4 כוס סוכר  
1 כף קמח  
3 כפות קורנפלור  
 1 גביע שמנת חמוצה  
1/4 כוס חלב  
2 קופס´ גבינה לבנה 9% (של 250 גר´)  
  
החומרים לציפוי השוקולד:  
1/2 כוס מים  
1/2 כוס סוכר  
 200 גר´ שוקולד מריר  
1 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.  
  
בתיאבון ולהנאה. יוצאת עוגת גבוהה למדי ופשוט יפה וגם טעימה מאוד למראה.

**עוגת גבינה בטעם קפה**  
רכיבים:  
2/3 כוס שקדים טחונים  
1/2 כוס קמח  
1¼ כוס סוכר  
100 גרם מרגרינה או חמאה.   
350 גרם גבינה לבנה  
4 ביצים  
כפית תמצית וניל  
כפית א. קפה נמס מומס במעט מים  
5 כפות קמח  
1/2 כוס חלב  
3/4 כוס סוכר.  
  
אופן הכנה:  
מערבבים בקערה:2/3 כוס שקדים+ 1/2 כוס קמח+ 1/4 כוס סוכר+100 גרם מרגרינה או חמאה. מעבדים לעיסה חלקה ומשטחים בתבנית אפיה משומנת עגולה או מלבנית, מאחסנים במקרר.  
בקערה גדולה מערבבים: 350 גרם גבינה לבנה+ 4 חלמונים+ כפית תמצית וניל+ כפית א. קפה נמס+ 1/4 כוס סוכר+ 5 כפות קמח+ 1/2 כוס חלב= מערבבים לתערובת חלקה.  
בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם 3/4 כוס 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 פירורים - קטסטרופה**  
רכיבים:  
בצק:  
3/4 1 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.  
  
לקציף 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 גבינת שמנת ושוקולד   
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 ½ 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 אגוזים ( על בסיס טורט)**

מצרכים:

3 כפות קמח מצה

½ ח' אבקת אפייה

7 ביצים

250 גר' אגוזים

50 גר' אגוזים שלמים

קליפת לימון + מיץ מלימון.

# **עוגת גבינה מצופה שמנת**

לאפות בפיירקס אין להוציא מהתבנית.

מצרכים:

½ ק"ג גבינה

5 ביצים

1 כוס סוכר

½ כפית תמצית רום



ציפוי :

1 גביע שמנת חמוצה

2 כפות סוכר

הכנה:

למעוך הגבינה להוסיף הביצים + גבינה + סוכר + תמצית רום

לצקת לתבנית ולאפות בחום בינוני 45 דק'.

הכנת הציפוי – לערבב השמנת + הסוכר עד שהסוכר ימס ולצקת על העוגה.

**טורט גבינה**

מצרכים:

8 ביצים

½ 1 ק"ג גבינה לבנה

¼ 1 + 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 ¼ 1 כוסות סוכר, הגבינה, סוכר הוניל והקורנפלור.

מקציפים החלבונים עם שאר הסוכר ומקפלים לתוך תערובת הגבינה.

יוצקים לתבנית בקוטר 28 ואופים כשעה בחום c175.

מערבבים את חומרי הציפוי ויוצקים על העוגה האפויה ומשאירים בחוץ.