

# אוכל זה טעים

המזיק למזון צי אכבה

## עוגת גבינה מנוקדת ורוד

### מרכיבים

לתחתית:

200 גרם ביסקוויטים פתי-בר או עוגיות חמאה [26 עוגיות פתי בר]  
100 גרם חמאה מומסת

למלית:

500 גרם גבינת שמנת [לפחות 30% שומן]  
250 מ"ל שמנת מתוקה [מיכל אחד]  
שני שלישי כוס סוכר [80 גרם]  
250 גרם דובדבנים מגולענים, חתוכים לקוביות קטנות [ומסוננים, אם הם משומרים]

לרוטב:

250 גרם דובדבנים מגולענים [ומסוננים]  
גרידה מחצי לימון  
3 כפות מיץ לימון  
2 כפות סוכר

### הכנה

טוחנים את הביסקוויטים במעבד מזון לפירורים. מוסיפים את החמאה המומסת ומערבבים עד שכל הפירורים ספוגים בחמאה. מעבירים את התערובת לתבנית ומשטחים אותה היטב לשכבה אחידה. מעבירים למקרר עד שהמלית תהיה מוכנה.

להכנת המלית מתחילים עם השמנת המתוקה והסוכר. מקציפים אותם היטב עד שמתקבלת קצפת יציבה מאוד. זה אומר שכאשר אתם מפסיקים את פעולת המיקסר העומד או הידני שלכם, נוצרות גבעות שעומדות בזכות עצמן בקצפת. מוסיפים את גבינת השמנת בתנועות קיפול - מערבבים את התערובת בתנועות עדינות ונזהרים לא להוציא את האוויר מהמסה. מוסיפים את הדובדבנים הקצוצים ומערבבים בעדינות עד שהם מתפזרים באופן שווה במלית. יוצקים את המלית על תחתית הפירורים ומעבירים למקרר לחמש שעות לפחות.

שמים את מרכיבי הרוטב במעבד מזון ומעבדים למחית. אפשר לחסוך בדובדבנים ולהשתמש רק ב-100 גרם דובדבנים ועוד כמה כפות מהמיץ המסונן. אפשר להשתמש באבקת סוכר במקום בסוכר הרגיל כדי להסמיך יותר את הרוטב. המידות המדוייקות לא כל כך משנות פה. המהדרין מוזמנים לסנן את המחית במסננת דקה כדי לקבל רוטב צלול, עדין ונטול 'פאלפ'.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://www.zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa