

עוגת גבינה פירורים מולינו ללא גלוטן

רכיבים:

לבצק:

300 גרם (כ- 1.5 כוסות) תערובת "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

120 גרם (חצי כוס) סוכר

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

3 חלמונים

2 כפיות אבקת אפיה (כ- 20 גר')

למילוי:

2 שמנת מתוקה (500 מ"ל)

1 חבילה אינסטנט פודינג וניל

1/2 כוס סוכר (120 גרם)

500 גרם (2 קופסאות) גבינה לבנה

אופן ההכנה:

- במיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון מניחים את כל חומרי הבצק עד לקבלת תערובת פירורים.
- על תבנית עגולה (24 ס"מ) שופכים חצי מהתערובת ומהדקים היטב לתבנית.
- את המחצית השנייה של הפירורים מפזרים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.
- אופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות כ- 20-25 דקות עד לקבלת צבע זהוב.
- מצננים היטב.
- מקציפים את השמנת המתוקה, הסוכר והאינסטנט פודינג לקצפת יציבה ומקפלים פנימה את הגבינה הלבנה.
- שופכים את התערובת על בסיס העוגה האפוי ומכניסים למקפיא לשעה אחת או לכמה שעות במקרר.
- מפוררים את הבצק האפוי הנותר ומפזרים מעל העוגה.