

עוגת גבינה אגדית – מאת דינה שרון

4 חלמונים בטמפ' החדר
2/1 כוס סוכר
להקציף יחד עד שהחלמונים מבהירים
להוסיף 2 גביעי גבינה 5%
שמנת חמוצה
4 כפות פודינג וניל
4 כפות קורנפלור
את האבקות להוסיף לאט לאט ולערבב בעדינות.

להקציף 4 חלבונים בטפ' החדר עם 1/2 כוס סוכר עד לקבלת קצף יציב
ולערבב בעדינות לתערובת הגבינות

ועכשיו - כל הסוד הוא באפיה: לאפות בחום נמוך מאוד 75 מעלות, במשך שעתיים לפחות. העוגה אמורה להישאר לבנה אך יציבה. לתת לעוגה להתקרר בתוך התנור ורק אז להוציאה

לאחר שהתקררה:
להקציף שמנת מתוקה
עם שארית הפודינג וניל
וחצי כוס חלב.

למרוח על העוגה
וללקק את האצבעות