

עוגת גבינה בטעם טופי חלב מאת יהושע (ג'וש) מילס – מעלה מכמש

בצק

120-150 ג' ביסקוויטים
3 כפות סוכר חום
3 כפות סוכר לבן
50 ג' (1/4 חבילה) מרגרינה מרוככת

מילוי

750 ג' גבינה לבנה 5% או 9%
3 ביצים
3/4 כוס סוכר
3/4 כפית וניל
3 כפות עמילן תירס (קורנפלור)
200 ג' טופי חלב (ניתן לקנות בשקים של 1 ק"ג. פעם ספרתי 160 סוכריות. מחלקים ב-5 ומקבלים 32.
כמובן הספירה נעשתה כשעדיין הייתי רווק)

הוראות

- 1) משאירים את הגבינה לבנה במסננת במקרר כל הלילה. לשמור את הנוזלים למאוחר יותר.
- 2) מחממים את התנור ל-180 מעלות צלזיוס (350 פרנהייט).
- 3) מרסקים את הביסקוויטים במעבד מזון עם הסוכר חום ולבן.
- 4) מוסיפים את המרגרינה.
- 5) שמים את תערובת הבצק בתבנית אפייה עגולה (עדיף קפיצית עם נייר אפייה). דוחסים על התחתית וגם 3-5 ס"מ בצדדים.
- 6) אופים 10 דקות ומוציאים.
- 7) מערבבים את הגבינה לבנה עם הסוכר, ביצים, וניל ועמילן תירס.
- 8) יוצקים 2.5 כוסות מהתערובת בעדינות לתוך התבנית.
- 9) אופים ל-30 דקות בחום 180 מעלות. מוציאים ומחכים לפחות 5 דקות.
- 10) בזמן האפייה, יש לבשל את סוכריות הטופי והנוזלים מסינון הגבינה על אש נמוכה עד לקבלת נוזל אחיד.
- 11) מוסיפים את שארית תערובת הגבינה לנוזל הטופי ומערבבים. יוצקים בעדינות על החלק האפוי.
- 12) מחזירים לתנור לעוד 30 דקות. מוציאים ומקררים לכמה שעות.