****

טורט גבינה

**העוגה:**

750 גר' גבינה לבנה 5%

2 שמנת חמוצה

80 גר' אינסטנט פודינג וניל

70 גר' קורנפלור

6 ביצים

1 כוס סוכר

1. להקציף 6 חלבונים עם הסוכר
2. לערבב בקערה את החלמונים עם הגבינה ושאר החומרים
3. לקפל את קצף החלבונים לתוך תערובת הגבינה, עד להיווצרות תערובת אחידה
4. לשמן את התבנית
5. למזוג את התערובת לתוך תבנית מלבנית
6. ליישר מעט את פני העוגה ולדפוק את התבנית ע"ג השולחן למניעת בועות אויר שגורמות לסדקים
7. למלאות תבנית אפייה במים, ולהניח בתחתית התנור
8. לחמם את התנור ל250 מעלות במצב טורבו ולהניח את התבנית עם העוגה בתנור
9. לאפות לחצי שעה עד להשחמה, ואז להוריד ל150 מעלות למשך שעה וחצי
10. לכבות את התנור ולתת לו לעמוד עוד שעה וחצי בתנור סגור
11. לקרר לילה במקרר ואז לשחרר מהתבנית ולהגיש

**גנאש תותים:**

115 גר' תותים טחונים

25 גר' גלוקוזה

200 גר' שוקולד לבן

225 גר' שמנת מתוקה

1. לחמם את התותים עם הגלוקוזה עד לרתיחה
2. ליצוק על השוקולד ולבלנדר עד לתערובת חלקה
3. להוסיף את השמנת הקרה, לכסות בניילון ולקרר ללילה במקרר
4. אחר כך להקציף לקצף יציב ולזלף מעל העוגה
5. אפשר לקשט בתותים חיים

**קצפת לזילוף:**

250 גר' שמנת מתוקה להקצפה

2 כפות פודינג וניל

1. להקציף יחד ולזלף מעל העוגה

