



עוגת גבינה טבעונית של אולגה טוכשר

המתכון באדיבות **אולגה טוכשר** המרכיב הסודי

המתכון מתאים לתבנית אפייה בקוטר 18-20 ס"מ.

יש לקחת בחשבון שזמן ההכנה הינו שעה אולם יש להקפיא את העוגה ל 3 שעות בשעת ההכנה. סה"כ 4 שעות עד שהעוגה תהיה מוכנה לאכילו.

מצרכים:

תחתית העוגה:

- 1 כוס אגוזי מלך/פקאן/לוז לבחירתכם
- 1/2 כוס שיבולת שועל עבה או דקה
- 1/2 כוס שבבי קוקוס
- 2 כפות קקאו
- 2 כפות סילאן טבעי
- 2 כפות שמן קוקוס נוזלי
- קורט מלח

שכבת גבינה ופירות יער:

- 400 גר' קשיו טבעי, מושרה לפחות ל-4 שעות ומסונן
- 1 כוס פירות יער קפואים
- 3/4 כוס חלב קוקוס / חלב צמחי אחר לבחירתכם
- 1/4 כוס מייפל טבעי או סילאן
- 1 כפית מיץ לימון,
- 1/2 כוס שמן קוקוס נוזלי

קישוט:

- דובדבנים טריים
- פטל שחור טרי
- פטל מיובש

אופן ההכנה:

מרפדים את תחתית התבנית והדפנות בנייר אפייה

תחתית העוגה: מכניסים את כל המצרכים של תחתית העוגה לויטמיקס וטוחנים בפולסים על מהירות 8 במשך כדקה עד לקבלת תערובת דביקה במרקם פירורי דק.

מהדקים את התערובת בתחתית התבנית ומעבירים למקפיא לשעה.

שכבת הגבינה ופירות היער: מכניסים לויטמיקס את הקשיו המסונן, פירות היער, חלב הקוקוס, הסילאן ומיץ הלימון וטוחנים עד שמתקבלת תערובת אחידה וסמיכה מאוד. מוסיפים את שמן הקוקוס וממשיכים לטחון עוד כ-30 שניות.

מפרישים חצי כוס של הקרם ושומרים במקרר לקישוט בהמשך. יוצקים את יתר הקרם מעל התחתית המקוררת, טופחים מספר פעמים על השיש, סוגרים עם ניילון נצמד את התבנית ומחזירים למקפיא ל-4 שעות לפחות. לקראת הגשה מעבירים את העוגה למקרר.

מחלצים את העוגה מהתבנית. מעבירים את הקרם ששמרנו לשקית זילוף עם צנטר משונן ומקשטים את העוגה. מוסיפים דובדבנים, פטל שחור ופטל מיובש ומגישים.

שומרים בכלי אטום במקרר.

הערות: את העוגה אפשר להכין מראש ולשמור, ללא הקישוט, במקפיא. כ-3 שעות לפני ההגשה מומלץ להעביר את העוגה מהמקפיא למקרר. את השאריות אפשר לשמור במקרר.

בתיאבון!