

עוגת שמרים שושנים במלית גבינות



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- 1/3 3/1 גביע יוגורט
- כפית גרידת לימון
- שקית סוכר וניל
- גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
- כפית מלח
- ביצה טרופה מדוללת בכף מים-להברשה
- גרם גבינת ריקוטה
- 3/4 4/3 גביע יוגורט
- כפות סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפית גרידת לימון
- גרם ריבת משמש

הכנה

1. מערבבים את הקמח שמרים עם שאר חומרי הבצק, למעט החמאה והמלח, מערבבים ולשים ידנית, או במיקסר עם וו גיטרה, עד שכל המרכיבים מתחברים יחד.
2. מוסיפים את החמאה והמלח ולשים עד ספיגה מלאה של החמאה בבצק וקבלת בצק רך ודביק מעט.
3. מקמחים מעט את הבצק, מכסים בניילון נצמד ומקררים במשך 3-4 שעות.
4. מערבבים בקערה את כל מרכיבי המלית חוץ מהריבה לתערובת אחידה ומניחים במקרר.
5. מחלקים את הבצק לשניים, לוקחים חלק אחד ומרדדים על משטח מקומח למלבן בגודל 25*20 ס"מ.
6. מורחים חצי מהמלית ומזלפים פס ריבת משמש. *ניתן להשתמש בכל ריבת פירות אהובה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
7. מגלגלים לרולדה וחותכים אותה לפרוסות בעובי 4-5 ס"מ. ממשיכים באותו התהליך עם חצי השני של הבצק.
8. מסדרים את הפרוסות בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה עם החיתוך כלפי מעלה בצורת כבשה, או בכל צורה שתרצו. מכסים במגבת ונותנים לשושנים לתפוח למשך כ-60 דקות.
9. מברישים בביצה טרופה ואופים בחום של 180 מעלות במשך 25 דקות, עד שהם זהובים ועולה ניחוח משכר מהתנור. מתאפקים לא לחטוף עד לצינון.

85 דקות

12 servings 12