



## עוגת גבינה וקפה לאטה מקיאטו

בינוני 🏠 20 דקות ⌚

### חומרים

תנור  
מיקסר/בלנדר  
כוס מתכונים גבוהה (3500 מ"ל)  
תבנית קפיצית (28 ס"מ)  
נייר אפייה

### בואו נתחיל!

מכינים את שכבת הגבינה:

מכינים 2 מנות אספרסו ומוזגים לקערת ערבוב. מוסיפים את שאר המרכיבים וטורפים היטב עד לקבלת תערובת במרקם אחיד.

הרכבה:

### תערובות קפה מומלצות



### מצרכים

המרכיבים לעוגה בתבנית בקוטר 28 ס"מ (קפיצית):  
לבסיס:

- מערבבים את פירורי העוגיות יחד עם החמאה. יוצרים מהתערובת שכבה אחידה בתחתית תבנית קפיצית ועגולה. מצננים 30 דקות במקרר.
- משמנים בחמאה את חלקה הפנימי של התבנית ומוזגים מעל לתחתית הביסקוויט המצוננת את מלית הגבינה.
- מעבירים לתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות למשך 40 דקות.
- מצננים בטמפרטורת החדר במשך 30 דקות ומעבירים למקרר ללילה לפחות להתגבשות ולהתייצבות.

הגשה:

- מקציפים חלב בעזרת האירוצ'ינו או בעזרת צינורית הקיטור וההקצפה של מכונת הנספרסו שברשותכם עד שמתקבל חלב חם וסמיך עם שכבה יפה של קצף.
- מעבירים לכוס קפה גדולה וגבוהה ומוזגים פנימה מנת אספרסו.
- מעטרים בשוקולד ובמרשמלו ומגישים מייד לצד פרוסה מהעוגה הקרה, אותה פורסים בעזרת סכין טבולה במים (המים מסככים את הסכין ויקלו על היפרדות הפרוסה).

- 2 כוסות עוגיות לוטוס מפוררות
- 100 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- לשכבת הגבינה:
- 80 מ"ל אספרסו מתערובת אפרג'יו או ארפג'יו נטול קפאין (2 קפסולות)
- 400 גרם גבינת שמנת
- 250 גרם מסקרפונה
- 4 ביצים
- 180 גרם סוכר
- 1 כף קמח
- 1 כפית וניל

להגשה (אפשר להכפיל את כמות הקפה והחלב במידת הצורך ולפי כמות הסועדים):

- 40 מ"ל אספרסו מתערובת אפרג'יו
- 150 מ"ל חלב
- 1 כף סירופ שוקולד

לעיטור:

יחידת מרשמלו (לא חובה)

השראה

