

עוגת גבינת עזים

250 גר' גבינת שמנת

350 גר' גבינת עזים (פרומעז)

240 גר' חמאה בטמפרטורת החדר

1 כוס פסטו ריחן (ניתן להשתמש

במוצר המוכן)

1 כוס עגבניות מייבשות בשמן,

מסוננות וקצוצות

טורפים ביחד את הגבינות והחמאה בקערה או בקערת מערבול. מרפדים תבנית אפייה או תבנית אחרת בגודל 20 ס"מ או אפילו קצת פחות (לא יותר) בנייר "אפילו". אם רוצים, ניתן להשתמש בברד-גבינה לח במקום בנייר.

מורחים $\frac{1}{3}$ מתערובת הגבינה בתבנית, ועליה משטחים $\frac{1}{2}$ מכמות הפסטו. חוזרים על הפעולה, מסיימים בשכבה של גבינה ומסדרים מלמעלה את העגבניות המייבשות. עוטפים מכסים בנייר האפילו מלמעלה או מכסים ברדיד ניילון נצמד. מקררים

למספר שעות (אפשר להקפיא). לפני ההגשה מוציאים ומעבירים לצלחת הגשה. התהליך הזה כרוך בשתי פעולות: קודם הופכים לצלחת ואחר כך הופכים שוב לצלחת ההגשה. מנישים עם קרקרים או עם לחם שאור (להלן המתכון).

