



הבית של קיטו
להזמנות: 058-4637331
www.ketodot.com

עוגת פס גבינה

מצרכים:

לבצק:

- 200 גרם חמאה מומסת
- 1 כוס קמח שקדים
- 2 כפות קמח קוקוס
- 1 כפית אבקת אפיה
- $\frac{1}{2}$ כוס אריתריטול
- $\frac{1}{2}$ כפית תמצית וניל

למילת הגבינה:

- 1 שמנת מתוקה 38%
- 1 קופסת גבינת מסקרפונה 40%
- $\frac{1}{2}$ כפית סוכלוז נוזלי (פקק צהוב)

לקישוט:

- 50 גרם שוקולד מומס 85% ומעלה

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-180 מעלות
- 1. במעבד מזון מערבבים את כל חומרי הבצק
- 2. משלטחים בתוך תבנית אפיה מרובעת בנייר אפיה משומן קלות
- 3. אופים כ-20 דקות (עד שהצק מזהיב – הזהירו מאפיית יתר)
- 4. מוציאים ומצננים את העוגה
- 5. בינתיים מכינים את המילת מקציפים שמנת מתוקה ומקפלים פניה את המסקרפונה והממתיק
- 6. טועמים ובודקים אם יש צורך להוסיף מתיקות.
- 7. חותכים את מלבן הבצק ל-2 רצועות בגודל שווה (בגודל התבנית)
- 8. מניחים שכבת תחתונה, עליה מחצית מכמות הגבינה, שיכבת בצק נוספת ומצפים שוב בגבינה
- 9. ממסים על בן-מארי או במיקוגל שוקולד, זולפים על העוגה

מצננים היטב כדי לאפשר לגבינה להתגבש.

מקרו: 36 גרם פחמימות נטו (42 ברוטו) לעוגה.
כ-16 מנות דקות. 2.3 פחמימות לפרוסה יחס קיטו 4.8!!

