

חג מתנה!

הימים שבין פסח לשבועות, הם התקופה שאני הכי אוהבת בשנה. תקופה של אביב ופריחה, זמן של התחדשות, העונה שבה מסירים את כיסויי החורף ומתנערים מהשכבות המעיקות (למרות שאצל אמא שלי לא מחזירים את הפוך עד שבועות...). אבל בעיקר זו תקופה עם הרבה סמלים ומשמעות: הספירה מחג של חרות גשמית לחג של התעלות רוחנית, השמחה על הקמת מדינה נושקת לשמחה על שחרור עיר קודשנו והשיא מגיע בחג השבועות, שחותם בעצם את חגי השנה (אמנם יש גם ט"ו באב, אך הוא הפך ליום של פסטיבלים, אז הוא לא ממש נחשב...). רק שלא נשכח, מרוב סדנאות החלב, מתכוני הגבינה, תהלוכות הביכורים וחגיגות על החציר, שבעצם הכל התחיל מזה שקיבלנו משמיים מתנה יקרה בחג המיוחד הזה והכל הוא לכבודה (טוב, אולי "חג המים" ורובים משפריצים לא ממש נכנסים להגדרה הזו...) אז איך אפשר בלי מתכון עוגת גבינה? אבל במנה אישית:

עוגות גבינה אישיות



מה צריך?

לבצק: 150 ג' חמאה או מחמאה
1/2 כוס סוכר לבן
1/2 כוס סוכר חום
2 ביצים
2 1/4 כוסות קמח
1 כפית אבקת אפיה
2 כפות קקאו
למלית: 120 ג' גבינת סימפוניה
50 ג' אבקת סוכר
1/2 כפית תמצית וניל

מה עושים?

מערבלים חמאה וסוכר. מוסיפים ביצים אחת אחת ומערבלים. מוסיפים קמח, אפיה וקקאו ומאחדים עד לקבלת בצק רך. מצננים במקרר 1/2 שעה.

מערבבים גבינה עם אבקת סוכר ווניל עד שמתקבל קרם. ממלאים שקית זילוף עם פיה רחבה ומצננים.

איך עושים?

יוצרים מהבצק כדורים ומניחים בגביעי נייר. יוצרים שקע בכל כדור בעזרת כף פריזיאן טבולה בקמח (אפשר עם הבוהן). מזלפים את הגבינה בתוך השקעים. אופים בחום בינוני 15-20 דקות. מוציאים כשהעוגיות עדיין די רכות.



שבועות שמח ומתוק,
חביבה מור.