



# עוגת גבינה עם עלי פילו זה הפייבוריט שלי!

## ללקק את האצבעות...

### מרכיבי העוגה:

70 גר' חמאה מומסת  
אריזה של עלי פילו, מופשרת לילה במקרר

### מלית הגבינה:

4 ביצים גודל L  
כוס סוכר לבן (200 גר')  
1 גביע גבינת שמנת (200 גר')  
1 גביע גבינת ריקוטה או גבינה לבנה (250 גר')  
1 שמנת להקצפה (250 מ"ל)  
1/4 כוס קמח (35 גר')  
1/3 כוס (50 גר') אינסטנט פודינג וניל  
(אפשר להמיר ב- 50 גר' קורנפלור ושקית סוכר וניל)



### עיטור:

אבקת סוכר והרבה!



### אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. מקציפים במיקסר ביצים וסוכר למשך 3 דקות עד לקבלת תערובת תפוחה.
3. עוצרים את פעולת המיקסר ומוסיפים לקערה את כל שאר החומרים למלית, ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה.
4. פורסים את עלי הפילו על השיש ומכסים מיד במגבת שלא יתייבשו.
5. בעזרת מברשת משמנים את תבנית האפייה בנדיבות בחמאה מומסת ומורחים על עלה פילו אחד חמאה ומניחים בתבנית האפייה, כשהשוליים שלו מבצבים החוצה.
6. חוזרים על הפעולה עם עוד שלושה עלי פילו כשכל קוטר התבנית מכוסה בעלים.
7. מעבירים את מלית הגבינה לתוך התבנית על עלי הפילו.
8. מורחים עוד עלה פילו בחמאה ומניחים אותו על מלית העוגה ותוחבים את הקצוות שלו לתוך התבנית, חוזרים על הפעולה עם עלה פילו נוסף.
9. מעבירים את כל קצות עלי הפילו שמצבים מהתבנית החוצה כלפי פנים מעל העוגה.
10. מורחים עוד עלה פילו בחמאה ומניחים מעל הכל ותוחבים קצוות לתוך התבנית. (אם נשארה לכם קצת חמאה מומסת זה הזמן לשפוך אותה על העלים מלמעלה).

אופים כ-50-45 דק' עד שעלי הפילו שחומים והעוגה בפנים רוטטת אך לא נוזלית. מקשטים באבקת סוכר ומגישים חם.

### כשהעוגה בתנור...

הסתכלו סביבכם כמה אריזות ריקות ניתן להפריד לפחי המיחזור השונים בסיום הכנת העוגה:

**לפח הכחול:** שקיות הנייר של הקמח, הסוכר, אריזת אינסטנט פודינג, קרטון הביצים.



**לפח הכתום:** גביע גבינה, גביע שמנת, אריזת השמנת להקצפה, ואריזת חמאה.



אריזת בצק עלי פילו, אם עשויה מקרטון נשליך לפח הכחול אם עשויה מפלסטיק נשליך לפח הכתום.