



# סופלה גבינה ורבת חלב

בִּוּדָאִי גַם אַתֶּם רוֹצִים לְהַכִּין מֵאֲכָלֵי חֶלֶב לְכַבּוּד חַג הַשְּׁבִעוֹת, כְּפִי שְׁנֵהוּג בְּבֵתֵי יִשְׂרָאֵל. הִנֵּה לְפָנֵיכֶם מֵתוֹכֵן מִיַּחַד, טְעִים וְקֵל לְהַכְנִה, שֵׁשֶׁמַּח אֶת כָּל הַמְשַׁפָּחָה וּבִפְרֹט אֶת לִוְמָדֵי הַתּוֹרָה!



- החמרים:**
- 500 גר' גבינה
  - 1/2 גביע שמנת חמוצה
  - 3 ביצים
  - שקיק סכר וניל
  - 1/2 כוס סכר
  - 4 כפות גדושות קורנפלור
  - 2 כפות פודינג וניל
  - רבת חלב



1. לְפָנֵי שְׂמֵת־חֵלִים, נְבַקֵּשׁ מִמְבָּר שֵׁיחָמֵם בְּעֵבֹרָנוּ תַנּוּר חֶלְבִי לְחֹם שֶׁל 180 מַעְלוֹת. עֵתָה נִתְחִיל קֶדֶם כָּל עִם הַחֲמָרִים הַיְבֵשִׁים: נִשְׁפֹּךְ לְקַעְרָה אֶת הַפּוּדִינְג, אֶת הַקּוֹרְנֶפְלוֹר וְאֶת הַסֶּכֶר.



3. וְעַכְשָׁו לְשֹׂאֵר הַחֲמָרִים. נְרוֹקֵן אֶת קַפְסֵת הַגְּבִינָה לְתוֹךְ הַקַּעְרָה.



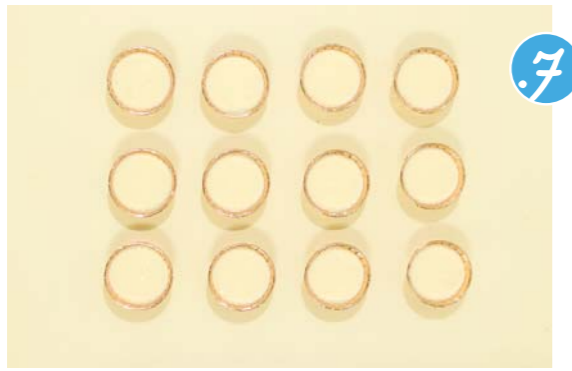
2. נוֹסִיף לְקַעְרָה גַם אֶת הַסֶּכֶר וְנִיל.



5. נְבַקֵּשׁ מִמְבָּר שֵׁיבְדִק בְּשִׁבְלֵנוּ אֶת הַבֵּיצִים, וְנוֹסִיף גַם אוֹתָן.



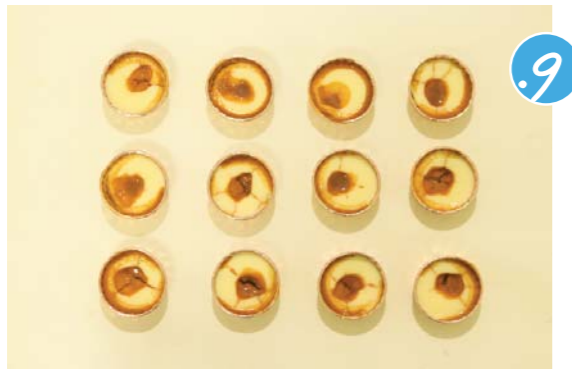
4. נוֹסִיף אֶת הַשְּׂמֵנֶת הַחֲמוּצָה.



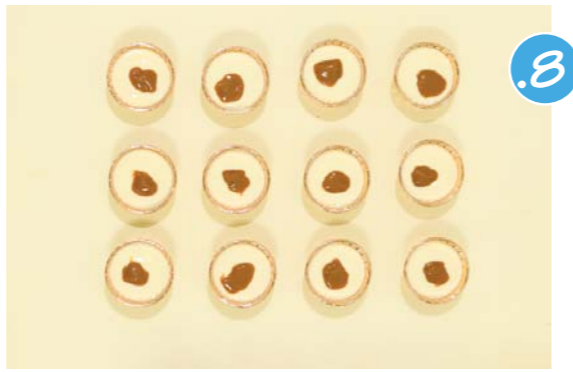
7. נִשְׁפֹּךְ אֶת הַבִּלְיָה לְתַבְנִיּוֹת מֵאֲפִינֹס קְטַנוֹת. שִׁימוּ לֵב, לֹא מְמַלְאִים עַד לְמַעְלָה! אִם הַתַּבְנִיּוֹת יְהִיוּ מְלֵאוֹת מְדִי, הַמְאָפָה יִגְלֵשׁ הַחוּצָה.



6. נְעַרְבֵב הֵיטֵב עַד לְקַבְּלַת בְּלִילָה אֲחִידָה.



9. נְבַקֵּשׁ מִמְבָּר שֵׁיכְנִיס לְתַנּוּר שְׂחָמֵם מְרֹאֵשׁ, לְמִשְׁוֹ עֲשָׂרִים דְּקוֹת בְּדִיוֹק! הַסּוּפָלָה יִתְקַשֶּׁה מְחוּץ לְתַנּוּר, אַחֲרֵי שֵׁיִצְטַנֵּן.



8. נוֹסִיף בְּמִרְכָּז שֶׁל כָּל מֵאֲפִין - חֲצִי כִפִּית רֶבֶת חֶלֶב. (טִיפ! כְּדָאִי לְשִׁים אֶת רֶבֶת הַחֶלֶב לְפָנֵי כּוּ בְמִקְרָר, כְּדֵי שֶׁתִּהְיֶה מְעֵט קֶשֶׁה).



שפים קטנים // מאת: ח' אשכנזי

