

# **Signature Vanilla Cheesecake with Ladyfingers, White Chocolate Ganache & Raspberries**

*Pentagon Holiday Baking Championship Winner*

Yield: 1 (9-inch) cheesecake, 10–12 servings

## **INGREDIENTS**

Ladyfinger Border:

- 20–24 ladyfinger cookies (savoardi)

Graham Cracker Crust:

- 1 ½ cups (180g) graham cracker crumbs
- ¼ cup (50g) granulated sugar
- 6 tablespoons (85g) unsalted butter, melted

Vanilla Cheesecake Filling:

- 24 oz (680g) cream cheese, softened
- ¾ cup (150g) granulated sugar
- 1 cup (240g) sour cream
- 1 tablespoon (15ml) fresh lemon juice
- 1 tablespoon (15ml) pure vanilla extract
- 1 tablespoon (8g) all-purpose flour
- 3 large eggs (added last)

White Chocolate Ganache:

- 8 oz (225g) white chocolate, chopped
- ½ cup (120ml) heavy cream

Topping:

- 2 cups (250g) fresh raspberries
- Powdered sugar for dusting

## **INSTRUCTIONS**

1. Prepare the Pan & Ladyfingers:

Preheat oven to 325°F (163°C). Arrange ladyfingers vertically around the inside of a greased 9-inch springform pan.

2. Make the Crust:

Mix graham cracker crumbs, sugar, and melted butter. Press into the center of the pan, working outward to lock in the ladyfingers. Bake 8–10 minutes. Cool completely.

3. Prepare the Filling:

Beat cream cheese until smooth. Add sugar and mix. Add sour cream, lemon juice, vanilla, and flour. Mix until combined. Add eggs last, one at a time, mixing on low just until incorporated.

4. Bake (Moisture Method):

Place cheesecake on center rack. Place a pan of hot water on the rack below to create steam. Bake 55–70 minutes until edges are set and center slightly jiggles. Turn off oven, crack door, and cool for 1 hour. Refrigerate 4 hours or overnight.

5. Make Ganache:

Heat cream until simmering. Pour over chocolate, let sit 2–3 minutes, then stir until smooth.

6. Assemble:

Remove cheesecake from pan. Pour ganache over top. Add raspberries and dust with powdered sugar before serving.

## **PRO TIPS**

- Eggs last prevent overmixing and cracking
- Steam method avoids water bath risks
- Room temp ingredients ensure smooth batter
- Chill overnight for best results

**עוגת גבינה וניל חגיגית עם בישקוטים, גנאש שוקולד לבן ופטל**  
זוכת תחרות אפייה

**תפוקה:** תבנית קפיצית בקוטר 22–24 ס"מ, כ-10–12 מנות

---

**מצרכים**

**דפנות בישקוטים:**

20–24 • בישקוטים (ליידי פינגרס)

**בסיס פירורי פתי בר / גרהם:**

180 • גרם פירורי בייסקוויטים

50 • גרם סוכר

85 • גרם חמאה מומסת

**מלית עוגת גבינה וניל:**

680 • גרם גבינת שמנת (בטמפרטורת חדר)

150 • גרם סוכר

240 • מ"ל שמנת חמוצה

1 • כף (15 מ"ל) מיץ לימון טרי

1 • כף (15 מ"ל) תמצית וניל איכותית

1 • כף (8 גרם) קמח לבן

3 • ביצים גדולות (להוסיף בסוף)

**גנאש שוקולד לבן:**

225 • גרם שוקולד לבן קצוץ

120 • מ"ל שמנת מתוקה

**לקישוט:**

250 • גרם פטל טרי

• אבקת סוכר לפיזור

---

**הוראות הכנה**

**1. הכנת התבנית והבישקוטים:**

חממי תנור ל-160 מעלות. סדרי את הבישקוטים בעמידה מסביב לדפנות תבנית קפיצית משומנת.

**2. הכנת הבסיס:**

ערבבי פירורים, סוכר וחמאה מומסת. הדקי לתחתית התבנית (אפשר גם מעט כלפי הדפנות כדי "לנעול" את הבישקוטים).  
אפי 8–10 דקות וצנני לחלוטין.

**3. הכנת המלית:**

טרפי גבינת שמנת עד חלקה. הוסיפי סוכר וערבבי.

הוסיפי שמנת חמוצה, מיץ לימון, וניל וקמח וערבבי עד אחיד.  
הוסיפי ביצים אחת אחת, בערבוב עדין בלבד.

#### **4.אפייה (שיטת האדים):**

הניחי את העוגה על הרשת האמצעית. בתחתית התנור הניחי תבנית עם מים חמים ליצירת אדים.  
אפי 55-70 דקות עד שהשוליים יציבים והמרכז מעט רוטט.  
כבי תנור, פתחי מעט את הדלת והשאירי לעוד שעה.  
העבירי למקרר ל-4 שעות לפחות, עדיף לילה.

#### **5.הכנת הגנאש:**

חממי שמנת עד לסף רתיחה.  
שפכי על השוקולד, המתיני 2-3 דקות וערבבי עד חלק.

#### **6.הרכבה:**

הוציאי את העוגה מהתבנית.  
שפכי מעל את הגנאש, הוסיפי פטל טרי ופזרי אבקת סוכר לפני ההגשה.

---

#### **טיפים חשובים**

- להוסיף ביצים בסוף ולערבב בעדינות כדי למנוע סדקים
- שימוש באדים במקום אמבט מים מפחית סיכון לחדירת מים
- מצרכים בטמפרטורת חדר יוצרים מרקם חלק
- קירור לילה נותן תוצאה מושלמת