



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת קסלר עוגת גינה ושוקולד קרה



אין צורך להרטיב את הביסקוויטים.  
הם יתרככו מהנוזלים בגבינה בזמן  
קירור העוגה



20  
דקות



# המרכיבים:

חבילת בסקוויטים שוקולד  
500 גרם גבינה לבנה 9%  
חצי כוס סוכר  
250 מל שמנת מתוקה  
פודינג וניל אינסטנט  
מעדן שוקולד מריר

## אופן הכנה:

להכנת המלית:  
מקציפים שמנת מתוקה עם סוכר.  
מערבבים בקערה נפרדת את הגבינה עם הפודינג.  
מערבבים יחד את שתי המסות בתנועות קיפול  
לתערוכת אחידה.  
הכנת העוגה:  
מניחים בתבנית מרובעת שכבה של בסקוויטים  
שוקולד.  
יוצקים מעל הביסקוויטים חצי מתערובת הגבינה.  
מכסים בשכבה נוספת של ביסקוויטים.  
למחצית הנותרת של הגבינה מערבבים את מעדן  
השוקולד על להטמעה מלאה.  
את התערובת עם השוקולד יוצקים על שכבת  
הביסקוויטים.



לקישוט:

ניתן לצייר פסים או גלים עם מזלג על שכבת הגבינה.  
או לעטר עם שבבי שוקולד מריר.

