

שקופות טעים
עם טרה!



טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת רזניק עוגת ביסקוויטים





אני בדרך
כלל מכינה
לארבע
אנשים



אפשר לשים מעל
העוגה שוקולד קצוץ
לקישוט, העוגה
נשמרת ארבע עד
חמש ימים במקרר



שעתיים
וחצי

המרכיבים:

500- ג' פתיבר (הכמות תלויה במספר השכבות
שאתם עושים)
-חבילה אחת של אינסטנט פודינג וניל
-500 מ"ל חלב
-500 מ"ל שמנת מתוקה
- צלחת עמוקה עם חלב לתבילת הביסקוויטים.

אופן הכנה:

מקציפים את השמנת המתוקה עם החלב והפודינג
וניל עד לתוצאה קרמית. טובלים את הביסקוויטים
בחלב ושמים אותם בתבנית כשיכבה אחת. מעל
הביסקוויטים שמים שכבה של הקרם, וככה ממשיכים
עד כמה שרוצים. שמים את העוגה במקרר לשעתיים.

בתיאבון ☒☒