

שקודות טעים
עם טרה!

טרה
ללא חומרים
משמרים



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת טוארה
עוגת לוטוס אפויה**



8



שעה וחצי



המרכיבים:

250 מסקרפונה
1 שמנת של פעם
200 גבינת שמנת
3 ביצים
כוס סוכר
שלוש כפות ממרח לוטוס
תמצית וניל
4 כפות קורנפלור
2 כפות קמח
2 כפות פודינג וניל
500 שמנת מתוקה
200 בסקוויטים פתיבר + 100 חמאה לתחתית

אופן הכנה:

מקצפים שמנת מתוקה עד לקבלה מוס .. בקערה נפרדת מקצפים ביצים עם סוכר ותמצית וניל עד לקבלת קצפת כפולה בעוד קערה נשים כל הגבינות עם הקמח וקרנפלור והפודינג ונערבב לתערובת אחידה ומוספים על הגבינות תערובת הביצים ושלב אחרון מכנסים השמנת המתוקה המוקצפת בעדינות ובכיפל עד שנגיע לתערוב אחיד

בתבנית 24 שמים תערובת הבסקויטים ומעל זה
תערובת הגבינה ובתנור 140 מלות לשעה
טיפ ☒ אני מכניסה תבנית עם מים מתחת לתבית
העוגה אחרי שעה מכבה תנור אחרי שעה מוציאה
העוגה ושמה ממרח לוטוס ומכניסה למקרר יום ☒ וזה
מוכן לאכילה לבראיות מכל הלב☒☒

