

שבועות שמח!



שקויות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ישראלוב עוגת גבינה אלוהית



כמה שפחות



כחצי שעה



המרכיבים:

1 אינסטנט פודינג
1 שמנת מתוקה להקצפה
כוס חלב
750 גרי גבינה לבנה
כפית תמצית וניל
100 גרם אבקת סוכר
שרוול פתיבר
כוס קפה מוכן(מומלץ חזק)

אופן הכנה:

מקציפים בקערה אינסטנט פודינג עם השמנת ונחלה עד לקצפת יציבה מוסיפים את הגבינה, תמצית וניל ואבקת סוכר ומקציפים עד לתערובת אחידה תובלים את הפיתבר בקפה ומניחים בתבנית. כשהתבנית מכוסה, מניחים שכבה יפה מתערובת הגבינה ומיישרים מניחים שכבה נוספת של פתיבר תבולים בקפה ומעל שכבה נוספת של הגבינה