

שְׁבוּעוֹת טָעִים  
עִם טָרָה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת יעקב עוגת ביסקוויטים טרמיסו





שומרים את העוגה מכוסה במקרר עד 4-5 ימים. במקום מסקרפונה אפשר להשתמש בגבינת שמנת רגילה, אך הטעם ישתנה מעט בהתאם. אפשר להשתמש בביסקוויטים בטעם וניל או שוקו לפי הטעם האישי.

## המרכיבים:

400 גרם ביסקוויטים  
180 מ"ל (3/4 כוס) קפה פושר (2 כפיות קפה נמס עם מים, ללא חלב)  
לקרם מסקרפונה:  
225 גרם (1 מכל) גבינת מסקרפונה, בטמפרטורת החדר  
375 מ"ל (כוס וחצי) שמנת מתוקה, קרה  
2 כפות אינסטנט פודינג וניל  
2 כפות אבקת סוכר  
1 כפית תמצית וניל  
לגנאש שוקולד:  
150 גרם שוקולד מריר  
125 מ"ל (1/2 כוס) שמנת להקצפה  
לקישוט:  
אבקת קקאו

# אופן הכנה:

טובלים את הביסקוויטים בקפה ומסדרים שכבה ראשונה בתבנית. חשוב לצופף אותם היטב. קרם מסקרפונה: בקערת מיקסר מקציפים יחד מסקרפונה, שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג, אבקת סוכר ותמצית וניל עד שמתקבל קרם אחיד ויציב מאוד.

יוצקים 1/4 מכמות הקרם על גבי שכבת הביסקוויטים ומיישרים

מסדרים שכבה נוספת של ביסקוויטים ומעליה עוד  מכמות הקרם. מיישרים ומסדרים שכבה נוספת של ביסקוויטים טבולים בקפה וכך ממשיכים עד לסיום בשכבה עליונה של ביסקוויטים.

גנאש שוקולד: קוצצים את השוקולד ושמים בקערה. מוסיפים שמנת מתוקה וממיסים יחד במיקרוגל או על סיר אדים כפול, עד שהכל נמס והתערובת אחידה. יוצקים את הגנאש על גבי שכבת הביסקוויטים העליונה ומיישרים.

עוטפים בניילון נצמד ומצננים במקרר במשך 4-5 שעות לפחות להתייצבות.

מפזרים אבקת קקאו בחלק העליון ומגישים