

שקודות טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת עולו

עוגת גבינה עם מקופלת



# המרכיבים:

לתחתית

1 וחצי כוסות פירורי ביסקוויטים

100 גרם חמאה, מומסת

למלית: 2 גביעי גבינה לבנה 5% שומן של טרה

☒ כוס סוכר

1 שקית ג'לטין (14 גרם)

☒ כוס מים קרים

☒ כוס מים חמים

2 מכלי שמנת מתוקה להקצפה של טרה

4 כפות סוכר

לקישוט פירורי מקופלת

## אופן הכנה:

להכנת תחתית העוגה – מערבבים היטב את פירורי הביסקוויטים עם החמאה המומסת ומהדקים בתבנית להכנת המלית – מערבבים בקערה את הגבינה והסוכר.

בסיר קטן ממסים את הג'לטין עם המים הקרים, מוסיפים את המים החמים ומבשלים כשתי דקות על להבה נמוכה, תוך כדי בחישה. מצננים מעט ובוחשים אל תוך הגבינה. מקציפים את השמנת המתוקה במערבל חשמלי תוך הוספת 4 כפות סוכר, ומקפלים אל תערובת הגבינה. יוצקים את תערובת הגבינה על שכבת הפירורים,



מקררים 20 דקות ומפזרים מעל הגבינה את פירורי  
הביסקוויטים הנותרים.  
מאחסנים במקרר כ-3 שעות לפני ההגשה מקשטים  
בפירורי מקופלת ומזלפים מעל קצפת שהכנתי מכוס  
חלב איסטנט פודינג וניל ושמנת מתוקה  
בתאבון!

