



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת כהן ז'ורנו קסטה ביתית שוקו וניל



12
סועדים



מומלץ להקפיא
לכילה ורק אז
לחתוך לפרוסות



שעתיים(כולל
הקפאה)



המרכיבים:

ביסקוויטים פתי בר לבן
שוקולד לבן
שוקולד חום
שמנת מתוקה

אופן הכנה:

מכינים נס קפה ללא חלב, טובלים ביסקוויטים בקפה ומסדרים על גבי תבנית מרובעת שכבה אחידה. בקערה 1 שמים שוקולד לבן שבור לקוביות, בינתיים מרתיחים שמנת מתוקה. לאחר שרתחה, שופכים מיד על השוקולד השבור שבקערה. מערבבים היטב ושופכים על גבי הביסקוויטים. מקפיאים עד שמתייצב.

בקערה 2 שמים שוקולד חום. מרתיחים שמנת ויוצקים על השוקולד. מערבבים היטב ושופכים על השוקולד הלבן שקפא. מסדרים שכבה נוספת של פתי בר טבול בנס קפה ומכניסים להקפאה ללילה.