

שקולדות טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת חנוכה עוגת טרמיסו



טרמיסו זוהי מנה אחרונה  
איטלקית קלאסית שנוספתי לה  
שוקולד לבן אל תפחדו להעיד



פחות  
מחצי  
שעה



# המרכיבים:

חבילת ביסקוטים  
2 שמנת מתוקה להקצפה טרה  
2 גבינה לבנה טרה  
מיכל גבינת מסקרפונה  
אינסטנט פודינג  
אבקת סוכר 100 גרם  
100 שוקולד לבן  
ברנדי  
תמצית שקדים  
קפה מגורען

# אופן הכנה:

להמיס 2 כפות קפה מגורען במים רותחים עם כפית תמצית שקדים ו2 כפות ברנדי נניח בצד שיתקרר .  
בנתיים נמיד 100 גרם שוקולד לבן עם 3 כפות שמנת מתוקה טרה נניח בצד שיתקרר  
נקציף 2 מיכלי שמנת מתוקה פחות 3 כפות עם 100 גרם אבקת סוכר וחבילת אינסטנט פודינג וניל לקצפת יציבה נוסיף את הגבינות והשוקולד לבן. מתחיל להרכיב את העוגה .  
נתבול את הביסקוטים אחד אחד בתערובת קפה ונרפד איתם את התבנית שלנו.

ניצוק מעל חצי מתערובת  
הקצפת נניח עוד שכבת ביסקוטים טבולים בקפה  
ונכסה בשארית הקצפת נשאיר מעט קצפת לקישוט  
נפזר מעל אבקת קקאו לקישוט

