

שקודות טעים
עם טרה!



שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סלם עוגת ביסקוויטים



30 פרוסות



לעשות באהבה



5 דקות



המרכיבים:

- 2 כוסות חלב
- 1 פודינג וניל
- 1 פודינג ריבת חלב
- 2 שמנת להקצפה
- 1 גבינה 5% 500 גרם
- 5 כפות ריבת חלב
- 1 שקית סוכר וניל
- חבילת ביסקוויטים וניל
- קערת קפה פושר
- מקופלת

אופן הכנה:

לוקחים תבנית ומניחים נייר אפיה. משטחים שכבת ביסקוויטים בתחתית ושופכים מעט נס קפה.

מקציפים שמנת מתוקה , פודינג וניל, סוכר וניל, מ.1.5 כוסות חלב עד לבליחה יציבה מוסיפים את הגבינה ומקציפים 2-3 דקות נוספות.

משטחים שכבת שמנת על הביסקוויטים, מוסיפים עוד שכבת ביסקוויטים טבולים בקפה ומורחים עוד שכבה של שמנת ומוסיפים עוד שכבת ביסקוויטים טבולים בקפה ומורחים עוד שכבת שמנת ומוסיפים עוד שכבת

ביסקוויטים טבולים בקפה.
מוסיפים לקרם שנשאר בקערה פודינג ריבת חלב ו5
כפות ריבת חלב ומקציפים 2-3 דקות..
משטחים שכבה יפה ועבה של הקרם ריבת חלב על
הביסקוויטים , מוסיפים שכבת ביסקוויטים טבולים
בקפה ומעל מוספים עוד שכבת קרם ריבת חלב
ומפזרים שברי מקופלת מעל הכל.
מכניסים למקרר ללילה שלם!
העוגה מוכנה:))

