

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

ארוחת ארבעים
עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת
בוסקילה
עוגת גבינה עם פירורים**



לא לפחד לעשות שידרוגים יצירתיים ולזרום
עם המתכון



המרכיבים:

- 2 שמנת מתוקה.
- 1 גבינה לבנה 250 גר.
- 1/3 כוס סוכר.
- 1/2 כוס חלב לא חובה
- 1 שקית סוכר וניל.
- 1 אינסטנט פודינג וניל.
- 100 גר חמאה.
- 180 גר בסקוויטים פתי בר

אופן הכנה:

מפוררים בסקוויטים בעזרת מערוך בתוך שקית ניילון את פירורי הביסקוויטים מעבירים לקערה ממיסים את החמאה במיקרו ושופכים מעל הביסקוויטים מערבבים היטב ומפזרים בתחתית תבנית פיירקס. או בכל תבנית שרוצים מהדקים היטב לשיכבה אחידה בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה עם סוכר סוכר וניל ואינסטנט עד לקבלת קצפת יציבה ואז מוסיפים את הגבינה וקציפים במהירות נמוכה עד לקבלת קצפת אחידה. מעבירים לתבנית מעל הפירורים מישרים ומניחים במקרר לפחות לשעתיים מעל אפשר למרוח או מחית אוכמניות או ממרח לוטוס או פירורי ביסקוויטים. את המתכון הזה אפשר

להגיש גם כקינוח כוסות מתכון קל ומומלץ

