

שקולדות טעים עם טרה!



**המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מור טארט קוקוס, גבינה ושוקולד לבן לחג.**



12



זמן ההשקעה שווה את התוצאה



50 דקות



# המרכיבים:

טארט קוקוס, גבינה ושוקולד לבן משגע וחגיגי,  
מתכון מנצח וקבוע שלנו לחג!  
מצרכים-

6 ביצים

100 גרי שקדים קצוצים

4 כפות קמח תופח

1 וחצי כוסות סוכר

1 חבי' שוקולד לבן מגורד

2 שמנת מתוקה+4 כפות סוכר

500 גרי גבינה לבנה 9% טרה

1 פודינג וניל

50 גרי קוקוס

בקערה נפרדת חצי כוס חלב טרה+חצי כפית קפה  
נמס

לעיטור: קוקוס/בוטנים/שקדים קלויים.

# אופן הכנה:

מחממים תנור ל170 מעלות.

מקציפים את החלבונים ובהדרגה מוסיפים את הסוכר  
(כוס וחצי) עד לקצף אחיד ויציב. מוסיפים את  
הקמח, החלמונים, הקוקוס, השקדים והשוקולד  
לתערובת אחידה. משמנים תבנית עגולה ומכניסים



לתנור ל30-40 דקי ומצננים.  
מקציפים את 2 השמנת עם 4 כפות הסוכר והפודינג,  
לאחר מכן מוסיפים את הגבינות עד לקרם יציב.  
חותכים את העוגה באמצע (או לשלושה חלקים, תלוי  
בגודל התבנית) מרטיבים מעט מהקפה עם החלב,  
מורחים מחצית מהקרם ואותו הדבר בהמשך.  
מעטרים בשקדים/קוקוס קלויים ומכניסים למקרר  
לכמה שעות.. בתיאבון.  
חג שמח וטעים! ☒☒☒☒

