

שקופות טעים  
עם טרה!



שבועות שמחה



ללא חומרים  
משמרים



**המתכון שמכנים  
טוב הביתה  
למשפחת אמוייל**  
עוגת גבינה קלילה  
וטעימה במיוחד



10



ממכר!!!



חצי שעה



# המרכיבים:

לתחתית:

200 גרם פתי בר

100 גרם חמאה מומסת

50 גרם שקדים טחונים

למילוי:

5 ביצים

3 כפות פודינג (להמשך צריך את כל החבילה)

3 כפות קרונפלור

400 גרם גבינה לבנה של טרה

1 סוכר וניל

חצי כוס סוכר

לציפוי:

1 שמנת מתוקה טרה

חצי כוס חלב טרה

מה שנשאר מקופסת הפודינג

# אופן הכנה:

ממיסים חמאה מערבבים עם פתי בר גרוס ושקדים

טחונים, על תבנית עגולה קוטר 26 שוטחים

ומקפיאים 10 דקות.

למלית:

מקציפים ביצים שלמות לקצף יציב מוסיפים את



האבקות למיניהם ואחכ את הגבינה. שופכים על  
הבצק ואופים שעה על 170 מעלות. מקררים לגמרי.  
לציפוי מקציפים שמנת עם חלב ופודינג ושופכים על  
העוגה.

אפשר לקשט בשקדים פרוסים או בכל דבר שרוצים.  
עוגה טעימה וקלילה אפשר לסיים אותה בלי  
להרגיש!!! שווה ניסוי! בהצלחה

