

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת רענן טרייפל פירות



30 דקי קליל, מרשים בטירוף ואין יותר 8-6 משפחתי ממנו!



# המרכיבים:

2 חבילות שמנת מתוקה להקצפה  
כוס חלב  
2 חבילות גבינה לבנה 5%  
חבילת אינסטנט פודינג וניל  
3 כפות סוכר  
חבילת ביסקוויטים (250 גרם) / עוגת ספוג / עוגיות  
חמאה / לוטוס (מה שאוהבים)  
פירות מאיזה סוג שרוצים (תותים, פירות יער, קיווי,  
מנגו וכוי)  
כלי שקוף מרכזי גדול (ראו בתמונה לדוגמא).

# אופן הכנה:

במעבד מזון גורסים את חבילת הביסקוויטים / עוגיות  
לפירורים גסים. אם משתמשים בעוגת ספוג, לפרוס  
אותה לפרוסות דקות וארוכות.  
מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, חלב, אינסטנט  
פודינג וסוכר במשך 2 דק' במהירות גבוהה עד  
לקבלת קצפת יציבה (להיזהר מהקצפת יתר, הקצפת  
עלולה להישבר).  
לאחר מכן להוסיף את הגבינה הלבנה ולערבל עוד  
20 שניות עד לאיחוד.  
מסדרים שכבות בכלי:

מפזרים שכבה דקה אחידה של פירורי העוגיות/  
פרוסות העוגה בתחתית הכלי. מעליה מסדרים שכבה  
אחידה מתערובת הגבינה, ומעל מניחים בצורה יפה  
פירות. ככה ממשיכים שכבות שכבות עד שמגיעים  
למעלה.

טיפ: ניתן לסדר את הפירות בכל צורה שרוצים,  
לקבלת סידור כמו בתמונה פשוט לסדר מסביב לכלי  
שכבת פירות "עומדים", שנשענים על דפנות הכלי,  
לפני שמתחילים לסדר את השכבה הראשונה.

