

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת שטג עוגת לוטוס ואוראו נדירה



המרכיבים:

- עוגיות לוטוס טחונות
- עוגיות אוראו מפוררות גס
- עוגיות לוטוס מפוררות גס
- 50 ג'י חמאה מומסת של טרה
- 500 ג' שמנת מתוקה של טרה
- 2 אינסטינג פודינג וניל
- 1 כוס חלב מועשר בחלבון של טרה
- 4 כפות ממרח לוטוס

אופן הכנה:

שמים בקערה את העוגיות (לוטוס) הטחונות יחד עם ה-50 ג'י חמאה ומערבבים עד לאיחוד, מעברים לתבנית משטחים ומחלקים, ושמים במקפיא עד להכנת הקצפת.

במיקסר מקצפים את השמנת אינסטינג והחלב עד לקבלת קצף לבן ויציב, מוצאים את התבנית מהמקפיא ושמים את הקצפת, לוקחים את עוגיות הגסות ומערבבים בעדינות בתוך הקצפת, מישרים מחליקים ומחזרים למקפיא לחצי שעה. במיקרו 30 שניות ממיסים את 4 כפות ממרח הלוטוס מערבבים ומצננים מעט,

מוצאים את העוגה מהמקפיא ושופכים מעל את הממרח המומס מזיזים את התבנית ימונה שמאלה עד שכל הממרח באופן אחיד על העוגה מחזירים

למקפוא ל 3-4 שעות.
מוצאים למקרר
בתאבון ☒

