

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת וולף עוגת גבינה ופאקנים ..



10

לא לשכוח לתת לילדים לשחק בקופסאות הריקות של הגבינה! כמו ששיחקנו טלפון עם חוט!



שעה



המרכיבים:

(פעם הפאקנים היו מהעץ של סבתא שלי ז"ל)

רכיבים:

לבסיס:

חצי כוס ביסקוויטים או לוטוס טחונים

חצי חמאה מומסת

חצי כוס פאקנים טחונים

למלית:

2 מיכלים שמנת מתוקה

פודינג אינסטנט וניל

750 גרם גבינה לבנה רכה טרה

חצי חמאה מומסת

גרידת לימון

1/4 כוס סוכר

לציפוי:

2 כוסות עוגיות וניל מסוכרות טחונות גס (5-6

פולסים בטוחן) למי שאין-עם פטיש)

2 כפות מייפל

חבילת פאקנים טיבעיים

אופן הכנה:

1. לבסיס: מערבבים את החמאה המומסת עם הפאקנים והפתי-בר או לוטוס הטחון, ומהדקים טוב

טוב. אפשר להכין את העיגול קצת יותר קטן מקוטר העוגה, כי מהניסיון שלי-כשמרימים את הפרוסה-היא נוטה לא להתפרק באופן הזה.

2. למילוי: שמים במיקסר שמנת מתוקה, סוכר, פודינג אינסטנט, גרידת לימון. מקציפים טוב טוב בערך 4 דקות. לאחר ההקצפה- מקפלים את הגבינה הלבנה (טרה מומלץ) פנימה- ולא מקציפים! רק בקיפולים עדינים עדינים עד שהתערבת חלקה ויפה.

3. מכניסים את התערובת לתבנית הקפיצית, ממש בעדינות-בכדי שהעוגה תצא מדויקת ויפה. לאחר מכן, את כל הפירורים שופכים בצורה מאורגנת ויפה על הגבינה.

4. מורחים את הפאקנים בסירופ מייפל, ומסדרים על העוגה. למקרר לפחות שעתיים..
חג שמח !