

שקולדות טעים
עם טרה!



קסטה מטריפה עם שוקולד וגבינה



המרכיבים:

ל כ 20 מנות
500 גרם ביסקוויטים
2 שמנת מתוקה טרה 38%
חצי כוס חלב טרה
500 גרם גבינה לבנה טרה
3 כפות סוכר
קופסת אינסטנט פודינג וניל
200 גרם גבינת שוקולד מוו

אופן הכנה:

מקציפים יחד את כל חומרי המילוי (פרט לגבינת השוקולד מוו והביסקוויטים) עד לקבלת קרם יציב. מעבירים חצי מכמות הקרם לקערה נוספת, מוסיפים את גבינת השוקולד מוו, ומערבבים היטב. מניחים בתבנית ביסקוויטים על כל שטח הפנים ומשטחים מעליהם את קרם הווניל. מסדרים שכבה נוספת של ביסקוויטים ומשטחים מעליהם את קרם השוקולד. מסדרים מעל שכבה נוספת של ביסקוויטים ומקפיאים למשך כשלוש שעות. חותכים את העוגה למנות לפי צורת הביסקוויטים העליונים, כך שנוצרת לנו קסטה כפולה, ומגישים.