

שקולות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ברנס עוגת גבינה קרה



בערך 15



15 דק



המרכיבים:

- 2 שמנת מתוקה
- 1 פודינג וניל
- 1 גבינה לבנה 250 ג'
- 1 מסקרפונה 40%
- תמצית וניל
- 4 כפות סוכר
- חב' בסקויטים 259 ג'

אופן הכנה:

מקציפים את השמנת מתוקה על מהירות גבוהה תוך כדי ההקצפה מוסיפים את הפודינג כשמתייצב הקרם מוסיפים גבינה לבנה מסקרפונה תמצית וניל וסוכר בקערה נפרדת משרים בסקויטים בחלב ומייצרים שכבה בסקויטים שכבה גבינה פעמיים משטחים טוב טוב את הקרם ומוסיפים מעל (ריבת חלב, שברי עוגיות , סוכריות, שוקולד מגורד)
תהנו ☒