

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת דדון עוגת לוטוס מוווווווושלמת



10

לעשות בדיוק לפי המתכון לא יהיו לכם טעויות במרקמים.



שעה וחצי עד שעתיים



המרכיבים:

חצי חבילת עוגיות לוטוס
50 גרם חמאה של טרה כמובן
שמנת מתוקה מיכל אחד של טרה כמובן
פודינג וניל חבילה אחת
חצי כוס חלב
כפית נס
ממרח לוטוס
שבבי קוקוס
נשיקות מרנג

אופן הכנה:

לתחתית
מפוררים את עוגיות הלוטוס, ממיסים חמאה, מפזרים
בתחתית התבנית לשכבה אחידה ☒ תבנית קוטר 24
עגולה.
מכניסים להקפאה לחצי שעה .
מכינים בינתיים בבלנדר את הקרם לשכבה השניה ,
שופכים שמנת, פודינג וניל, חצי כוס חלב, כפית נס
וכף ממרח לוטוס .. מערבבים טוב עד למסה אחידה
ומוצקת כמעט ולא נוזלית ☒ שופכים על התחתית
לוטוס שהכנו מראש ומכניסים שוב למקפיא לשעה .
במקביל מכינים את השכבה השלישית קרם לוטוס..

שמים בקערה קרם לוטוס ממיסים במיקרו לשלושים
שניות ושופכים בתוך התבנית וזאת השכבה מעל .
כל מי שרוצה יכול לקשט את העוגה בעוגיות לוטוס
שלמות נשיקות מרנג וקוקוס כמו בתמונה או כל
קישוט אחר שבא לו.

