

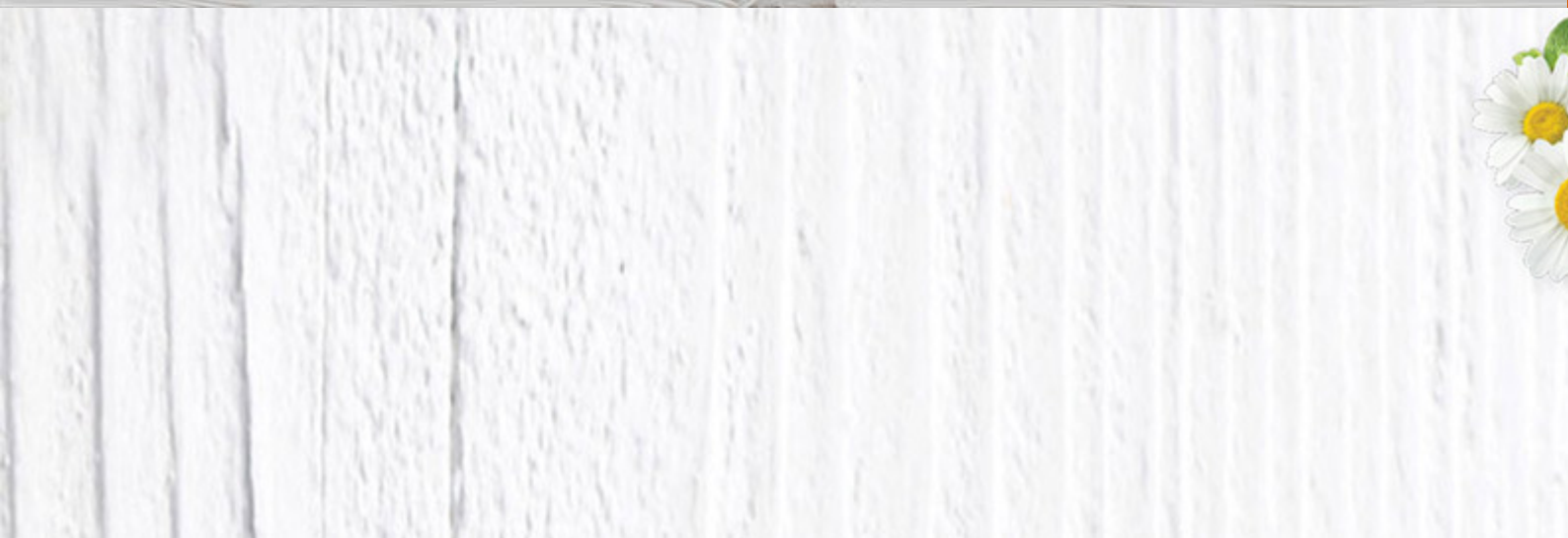


שבועות שמח  
טרה  
ללא חומרים משמרים

אם טרה!  
אבולוט טאיק



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת כהן עוגת סניקרס



# המרכיבים:

שוקולד חלב  
סוכר  
שמנת מתוקה  
חמאה  
שוקולד לבן  
ריבת חלב  
חמאת בוטנים  
חבילת ביסקוויטים

## אופן הכנה:

עוגת מוס סניקרס:  
ממיסים במיקרוגל 200 גרם שוקולד חלב עם כף שמן, שופכים לתוך תבנית אינגליש קייק (רצוי מקרטון) ומצפים את כולה היטב, כולל הצדדים. מקפיאים עד שהשוקולד מתקשה (15 דקות בערך). מכינים קרמל (הגירסא הכי פשוטה שיש) - להרתיח חצי כוס סוכר חום עם 3 כפות מים עד שהסוכר נמס היטב. מוסיפים שליש כוס שמנת מתוקה ומערבבים (בזהירות מאוד!!!), להוסיף 25 גרם חמאה להמשיך לערבב היטב ולהסיר מהגז. לקרר מעט בעירבובים, לחלק ל2 (את החצי השני נצטרך לשכבה נוספת) לשפוך חצי מעל השוקולד המצופה בתבנית האינגליש קייק ולהקפיא.

להניח שכבה של בסיקויטים מעל הקרמל.  
להכין את המוס-

ממיסים 100 גרם שוקולד לבן עם 50 מ"ל שמנת מתוקה.

מקציפים 250 מ"ל שמנת מתוקה עד למרקם יוגורט ומקפלים אל תוך תערובת השוקולד הלבן שהמסנו. מוסיפים 4 כפות ריבת חלב ו4 כפות חמאת בוטנים. מערבבים קלות, ויוצקים מעל שכבת הבסיקוויט. מחזירים למקפיא ולאחר מכן מכסים בשכבת בסיקוויטים נוספת ומעליה שוב את הקרמל שהכנו ושוקולד לבן מומס.

בכדי שהתחתית תהיה שוקולד ולא בסיקוויטים ניתן להמיס שוב 100 גרם שוקולד חלב עם כף שמן ולכסות את תחתית העוגה גם כן.  
לקשט כיד הדמיון ☒