

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת בלומנפלד כוסות עוגת גבינה



להכין יום קודם כדי לאפשר הקפאה של המילוי לפי ששמים את הציפוי



המרכיבים:

בסיס:
קמח תופח, סוכר, חמאה, ביצה
מילוי:
גבינת שמנת, גבינה לבנה, שוקולד לבן, שמנת
לקצפת
ציפוי:
תותים וסירופ סוכר

אופן הכנה:

חומרי התחתית לערבב ולאפות 20 דקות. כשמתקרר לטחון.
להקציף שמנת ולקפל עם שאר המרכיבים כולל שוקולד מומס. לקרר טוב.
לטחון תותים ולהוסיף את סירופ הסוכר.
הרכבה:
כף פירורים. זילוף של הגבינה ומעל 2 כפיות רוטב תותים