

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת סניקר עוגת גבינה לימון ותותים מודרנית



10



ניתן להקפיא את העוגה ללא התותים מראש



שעתיים



המרכיבים:

בצק פריך אפוי
קרם לימון
ריבת תותים
קרם גבינה ושוקולד לבן
תותים טריים

אופן הכנה:

אופים את הקלתית הבצק פריך.
מכינים קרם לימון פשוט וקל
מוזגים את הקרם לימון מעל הקלתית הקרה. מקררים
את הקרם והקלתית. מורחים שכבה דקה של ריבה על
הקרם לימון.
מבשלים קרם גבינה
500 גרם שמנת מתוקה טרה.
200 גרם שוקולד לבן
500 גרם גבינה 9 אחוז
מקררים לילה
למחרת מקציפים. ובעזרת שק זילוף מזלפים באופן
חופשי או איך שרוצים.
שמים מעל תותים טריים ונקודות אדומות של ריבת
תות.