

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת ראובני עוגת קרפים חגיגית



10-15



לחת לקרפים להתקרר
לפני שמורחים את
הקצפת.



1-1.5
שעות



המרכיבים:

לקרפים:

3 כוסות חלב טרה

3 כוסות קמח

6 ביצים

2 כפות סוכר

20 גרם חמאה טרה מומסת+ חמאה לטיגון הקרפים

לקצפת:

2 מכילי שמנת מתוקה טרה 38%

500 גרם גבינה לבנה טרה 5%

0.5 כוס חלב טרה

1 שקית פודינג וניל

לגנאש שוקולד:

1 חבילת שוקולד מריר

0.5 מיכל שמנת מתוקה טרה 38%

אופן הכנה:

לקרפים: מערבלים את כל החומרים עד לקבלת תערובת חלקה. מחממים מחבת על אש נמוכה ומשמנים עם חמאה, שופכים קצת מהבלילה על כל המחבת ומטגנים כל קרפ כחצי דקה עד דקה מכל צד.

כשמסיימים לטגן את כל הקרפים מחכים שהם

יתקררו ובינתיים מכינים את הקצפת.
מקציפים שמנת, חלב ופודינג על מהירות גבוהה
לקצפת יציבה. מורידים למהירות נמוכה, מוספים את
הגבינה ומקציפים עד לקבלת קצפת חלקה.
מתחילים לבנות את העוגה, שמים קרפ ומעל שכבה
דקה של קצפת ואז עוד קרפ ושוב קצפת וכן הלאה
עד שמסיימים.

להכנת הגנאש: קוצצים את השוקולד לחתיכות קטנות
ומרתיחים את השמנת, כשהשמנת רותחת שופכים על
השוקולד ומערבבים, מחכים שהגנאש יתקרר ושופכים
על הקרפ העליון בעוגה. מקשטים בקצפת, בסוכריות
צבעוניות, בקליקים או בכל דבר אחר שאוהבים.
העוגה הכי טעימה, מרשימה והכי כיפית להכנה
במיוחד כשיש חומרי גלם כל כך איכותיים של טרה!