

אם טרה! אקוור טאום



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת שוורץ טירמיסו משפחתי



# המרכיבים:

2 מיכלים שמנת מתוקה טרה (סה"כ 500 מ"ל)  
1 כוס חלב טרי טרה  
2 חבילות אינסטנט פודינג וניל (סה"כ 160 גרם)  
חצי כוס סוכר לבן  
2 מיכלי גבינה לבנה 9 אחוז טרה (סה"כ 500 גרם)  
בישקוטים  
קפה נמס  
קקאו

## אופן הכנה:

מכינים עם מים רותחים כוס קפה נמס חזק ומניחים בצד להצטנן. מקציפים במיקסר 2 מיכלים שמנת מתוקה עם כוס חלב, 2 חבילות אינסטנט פודינג וניל וחצי כוס סוכר עד לקבלת קרם. מוסיפים 500 גרם גבינה לבנה 9 אחוז שומן ומקציפים עוד דקה לקרם יציב. משטחים חצי מהקרם בקערה גדולה עגולה מרופדת מבפנים בניילון נצמד. פותחים חבילת בישקוטים, טובלים אחד אחד בקפה ומניחים בצפיפות מעל הקרם. שופכים מעל את יתרת הקרם ושוב שכבה של בישקוטים. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומעבירים ללילה במקרר להתייצבות. לפני ההגשה, הופכים את הקערה על צלחת הגשה. מסירים את הניילון ומפזרים מעל עם מסננת קפה נמס או אבקת קקאו. פורסים ומגישים או שפשוט

טורפים כולם ביחד ישר עם הכפות ☒

