

שקולצו טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת דקל עוגת גבינת פירורים עם לוטוס



14 סועדים



להשתדל לא לחסל את  
הקרם לפני ששמים על  
התחתית (:



25  
דקות



# המרכיבים:

לתחתית:

250 גרם עוגיות לוטוס

100 גרם חמאה מומסת טרה

2 כפות של מו שוקולד טרה

לקרם הגבינה:

500 מ"ל שמנת מתוקה טרה

250 גרם (1 גביע) גבינה לבנה טרה

240 מ"ל (1 כוס) חלב טרה

140 גרם (1 כוס) אבקת סוכר

50 גרם (2 כפות גדושות) ממרח לוטוס מומס

80 גרם אינסטנג פודינג

# אופן הכנה:

מכינים את התחתית: טוחנים במיקסר את העוגיות, מוסיפים את החמאה ומערבבים יחד עם המו שוקולד, שוב עד לקבלת תערובת פירורית לכה. מעבירים שני שליש של התערובת לתוך התבנית/רינג ומהדקים היטב לתחתית. מכניסים למקפיא ל-20 דקות לפחות. מכינים את קרם: מקציפים את השמנת המתוקה, הגבינה הלבנה, החלב, אבקת הסוכר, והאינסטנג פודינג.

את ממרח הלוטוס ממיסים במיקרוגל במשך 2 דקות  
עד לקבלת קרם נוזלי ( כמו גנאש)  
יוצקים את הקרם מעל התחתית המקוררת, מיישרים  
בעזרת פלטה. מכניסים את שארית תערובת העוגיות  
ששמרנו בצד ומעבירים למקפיא ל-4 שעות לפחות,  
והכי טוב, אם אפשר גם למשך הלילה.

