

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



המתכון שמכנים

טוב הביתה

למשפחת שלוש

עוגת שכבות גבינה קרה
וקרפים בציפוי גנאש
חלב טעים ושחיתותי



20 סועדים



שווה להגיש עם הרבה
סירופ מייפל מלמעלה



90
דקות



המרכיבים:

למעטפת:

1.5 כוסות קמח

2 כוסות חלב טרה (מחומם מעט במיקרו)

3 ביצים

3 כפות שמן

2 כפות סוכר

למילוי:

500 מל שמנת מתוקה טרה

500 גרם גבינה לבנה 9% שומן טרה

1 אינסטנט פודינג וניל

3 כפות סוכר גדושות

לציפוי:

100 גרם שוקולד חלב/מריר

125 מל שמנת מתוקה

לקישוט:

חבילת תותים

אופן הכנה:

מערבבים היטב את כל החומרים של הקרפ עד קבלת תערובת אחידה וללא גושים.
מכינים את הקרפים על מחבת משומנת במעט חמאה

עד שמסיימים את כל הבליחה.
מקציפים את השמנת יחד עם הגבינה, הסוכר
והאינסטנט פודינג לקצפת אחידה.
מניחים קרפ על תבנית לעוגה ויוצרים שכבות של
קצפת ועלי קרפ (מורחים כף גדושה של קרם בין
קרפ לקרפ).
ממיסים במיקרוגל את השוקולד והשמנת ומערבבים
היטב עד קבלת גנאש שוקולד אחיד.
שופכים על כל העוגה ומורחים באופן שווה כך שכל
העוגה תצופה בגנאש. מקשטים בחצאי תותים
ומקררים עד להגשה.
(תהנו:)

