

שקוּלוֹת טֵלֵים
עִם טֵרֵה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ג'אנח עוגת גבינה לוטוס



כ עשרה



לשמור בקירור לפחות
לשלוש שעות מכוסה לטעם
ועידון



כשעה



המרכיבים:

עוגת גבינה ולוטוס
מקושטת בקליק שחור ולבן
טעימה טעימה ☒☒
מצרכים למתכון :
לבסיס
250 גרם עוגיות לוטוס
100 גרם חמאה
לעוגת גבינה
2 שמנת מתוקה
גביע גבינה לבנה 9%
גביע גבינת שמנת מסקרפונה
חצי כוס סוכר או אבקת סוכר
1 חבילת פודינג וניל
כפית תמצית וניל
לשכבה עליונה
חצי קופסה של ממרח לוטוס

אופן הכנה:

עוגת גבינה ולוטוס
מקושטת בקליק שחור ולבן
טעימה טעימה ☒☒
מצרכים למתכון :

לבסיס

250 גרם עוגיות לוטוס

100 גרם חמאה

לעוגת גבינה

2 שמנת מתוקה

גביע גבינה לבנה 9%

גביע גבינת שמנת מסקרפונה

חצי כוס סוכר או אבקת סוכר

1 חבילת פודינג וניל

כפית תמצית וניל

לשכבה עליונה

חצי קופסה של ממרח לוטוס

הוראות הכנה :

לפירורי לוטוס

מפוררים את עוגיות הלוטוס היטב, ממיסים חמאה

במיקרוגל ומערבבים עד שכל הפירורים רטובים.

משטחים את הפירורים לתחתית תבנית היטב

ומכניסים למקפיא.

לעוגת הגבינה

בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה עם סוכר

ופודינג וניל עד לקצף יציב. מוסיפים בהדרגה גבינה

לבנה, שמנת מסקרפונה ותמצית וניל.

משטחים את עוגת הגבינה מעל לפירורי הלוטוס

שישבו במקפיא. מכסים את התבנית ומכניסים

למקרר ל-4 שעות לפחות.

לקרם ממרח לוטוס

לאחר 4 שעות שהעוגה התייצבה ממיסים במיקרוגל

ממרח לוטוס, מעבירים לשקית זילוף ומקשטים או

שפשוט מורחים את הלוטוס מעל לעוגה.

☒ אפשר לקשט את העוגה בכדורי קליק ☒