

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שבועות שמח!
עם טרה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת הרטל
עוגת שחיתות**



לא להחליף את המסקרפונה בשום גבינה אחרת



המרכיבים:

1 שרוול פתי בר לבן
100 גרם שוקולד מריר קצוץ
100 גרם חמאה מומסת
500 גרם גבינת מסקרפונה
500 גרם שמנת מתוקה 38%
5 כפות אינסטנט פודינג וניל
כפית מחית וניל
לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר קצוץ
150 גרם שמנת מתוקה 38%
קישוט:
50 גרם שוקולד לבן מגורד

אופן הכנה:

לוקחים שרוול ביסקוויטים לבנים ומפוררים במעבד מזון.
מוסיפים להם את השוקולד המריר בפולסים קצרים ומעבירים לקערה.
מוסיפים חמאה מומסת ומערבבים היטב ומשטחים על גבי תבנית רצוי עגולה קוטר 26 מרופדת בנייר אפייה.
מכניסים למקפיא להתייצבות.

בינתיים מכינים את המלית.

מקציפים שמנת מתוקה לקצפת כמעט יציבה.
מוסיפים 500 גרם מסקרפונה, אינסטנט פודינג וניל
ומחית וניל וממשיכים להקציף לאט עד לאיחוד כל
החומרים.

מעמיסים את כל המלית על תחתית הביסקוויטים
ומשטחים היטב. מכניסים למקפיא ללילה.
למחרת מכינים גנאש שוקולד. ממיסים במיקרו
מאתיים גרם שוקולד מריר ושמנת מתוקה ומכסים את
העוגה בגאנש החם. הגנאש יקפא כמעם מיד. אפשר
לפזר מעל מעט שוקולד לבן או שוקולד צ'יפ לבן או
פיסטוקים או כל מה שנראה לכם לנכון. בתמונה אני
גירדתי שוקולד חלב.
עוגה טעימה בטירוף ותגרוף טונות של מחמאות.

