

עוגת ביסקוויטים עם פירות  
בשמנת

## רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- חבילה קוקטייל פירות (לשים לב, לא פירות טרופיים אלא רגיל, עם דובדבנים)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- גביעים שמנת חמוצה רגילה או בטעם של פעם

## הכנה

1. מפוררים את הביסקוויטים לפירורים גסים ומפזרים אותם בתחתית של תבנית פיירקס 25\*35 ס"מ.
2. מסננים את קוקטייל הפירות מכל הנוזלים. מערבבים בקערה את הפירות המסוננים עם 8 גביעי השמנת ועם הסוכר ובוחשים היטב.
3. יוצקים את התערובת בעדינות על תחתית הביסקוויטים.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות ואופים 30 דקות בדיוק. לא יותר ולא פחות, לא צריך לחכות להשחמה, זה אמור להשאר לבן.
5. מצננים על השיש. כשקר לגמרי, מכסים בניילון נצמד - ולמקרר לפחות ללילה.

45 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕