

עוגת זברה



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- גביע גבינה לבנה 5%
- פתי בר בטעם שוקולד מריר
- כוס חלב להרטבת הביסקוויטים
- 2/1 1/2 חבילה שוקולד חלב קוביות, לקישוט

הכנה

1. מקציפים במיקסר שמנת מתוקה עם חלב, אינסטנט פודינג וסוכר, במהירות גבוהה למשך 2 דקות בערך, עד שהתערובת הופכת לקרם.
2. מוסיפים גבינה וממשיכים להקציף עוד 10 שניות.
3. מוזגים את התערובת לתבנית משומנת ומיישרים בעזרת לקקן. משאירים 2-3 כפות של קרם בצד (למריחה על העוגה אחרי הכנסת הביסקוויטים).
4. טובלים ביסקוויט בחלב לזמן קצר (סופרים עד 3 ומוציאים).
5. מכניסים את הביסקוויט הרטוב לתוך הקרם כשהוא עומד, עד שהוא נוגע בתחתית התבנית. ממשיכים באותו אופן עד שהתבנית מלאה בשורות צפופות של ביסקוויטים רטובים. מורחים מלמעלה את הקרם ששמרנו בצד, לכיסוי מלא של הביסקוויטים.
6. מקפיאים את העוגה למשך הלילה. הופכים על מגש ומסירים את התבנית.
7. מגררים שוקולד בפומפייה מעל העוגה. חותכים פרוסה מכל קצה של העוגה כדי לחשוף את דוגמת הזברה.
8. מפשירים 60 דקות במקרר ומגישים קר.

20 דקות

8 servings 8