

עוגת גבינת שמנת, שוקולד ולוז



רכיבים

- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר
- גרם חמאה מומסת
- כפות ממרח אגוזי לוז
- גרם גבינת שמנת (2 חבילות)
- גרם ממרח אגוזי לוז
- גרם אגוזי לוז קלויים קלות וגרוסים
- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר שבור לפירורים

הכנה

1. מרסקים פתי בר במעבד מזון עד לקבלת פירורים. מוסיפים חמאה מומסת וממרח שוקולד אגוזי לוז ומעבדים יחד לתערובת אחידה.
2. מהדקים את התערובת הפירורית שהתקבלה לתחתית של תבנית משומנת (תבנית קפיצית עגולה בקוטר 24 ס"מ), בעזרת כף או תחתית של כוס ומקפאים למשך שעה.
3. מערבלים את הגבינה במיקסר לקבלת מרקם קרמי, מוסיפים את ממרח השוקולד אגוזי לוז וממשיכים לערבב לקבלת תערובת אחידה ואוורירית.
4. יוצקים את התערובת לקלתית ומקפאים חצי שעה. מוציאים, מפזרים פירורי פתי בר ואגוזי לוז גרוסים ומעבירים למקרר או למקפיא עד להגשה.

10 servings 10