



רכיבים

- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- חבילות פתיבר קלאסי
- כוסות חלב
- חבילה שוקולד חלב

הכנה

1. במעבד מזון שמים כוס חלב, שמנת מתוקה ואינסטנט פודינג, ומקציפים עד לקבלת קרם סמיך.
2. שמים בתבנית שכבה של ביסקוויטים טבולים בחלב מסודרים אחד ליד השני בלי רווחים.
3. שופכים את הקרם, ושמים עוד שכבה של ביסקוויטים טבולים בחלב מסודרים זה ליד זה.
4. כך שכבה אחר שכבה, כשהשכבה האחרונה היא קרם.
5. מגרדים מעל שוקולד.
6. מקררים במקרר כמה שעות ומגישים. בתיאבון!

120 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕