

עוגת זברה



רכיבים

- מיכלים שמנת מתוקה
- 2/1 1/2 כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- חבילה גבינה לבנה 5%
- פתי בר שוקו
- כוס חלב
- 2/1 1/2 חבילה שוקולד חלב טבלה, לא להפריד לקוביות

הכנה

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

15 דקות

10 servings 10