

עוגת גבינה קרה בטעמי  
פיסטוק, שוקולד לבן ולוטוס



## רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם ממרח עוגיות לוטוס
- גרם חמאה
- כף סוכר לבן
- גרם שמנת מתוקה
- מיכלים קצפת
- חבילה אינסטנט פודינג פיסטוק
- גרם אבקת סוכר
- גרם שוקולד לבן
- גרם קצפת
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל

## הכנה

1. שמים את הפתי בר, ממרח לוטוס והחמאה במעבד מזון.
2. מפעילים את המעבד בפולסים עד לקבלת פירורים לחים. מעבירים לתבנית - רינג עגול קוטר 22-24 ס"מ ומהדקים היטב.
3. שמים בקערת מיקסר את גבינת השמנת, שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג פיסטוק ואבקת סוכר.
4. מקציפים יחד במהירות בינונית עד לקבלת קרם יציב, עוצרים את המיקסר ומוסיפים שוקולד בתנועות קיפול
5. יוצקים את התערובת מעל לשכבת הפתי בר ומעבירים למקפיא ל-30 דקות.
6. מקציפים שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג וניל לקרם יציב.
7. יוצקים את הקרם מעל לשכבת הגבינה, מיישרים ומעבירים למקפיא לעוד שעה.

60 דקות ⌚

88 ╕