

עוגת פודינג ריבת חלב קרה ללא אפייה



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי פשוטים
- גרם חלווה
- גרם חמאה מותכת
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם ריבת חלב (לציפוי)
- מיכל שמנת מתוקה (לציפוי)
- גרם גבינת שמנת 5% (לציפוי)
- כוס אגוז פקאן מסוכך (סיני) קצוצים גס (לציפוי)

הכנה

1. שמים את הביסקוויטים והחלבה במעבד מזון עם להב פלדה ומרסקים. אפשר גם לדפוק את הביסקוויטים בפטיש שניצלים.
2. מוסיפים את החמאה המותכת ומאחדים. מרפדים בתערובת תחתית של תבנית מלבנית בגודל 20x30 ס"מ.
3. באותו מעבד מזון (אין צורך לשטוף) שמים את השמנת והגבינה ומעבדים חצי דקה. מוסיפים את הפודינג ומעבדים עוד חצי דקה. יוצקים על הבצק שבתבנית.
4. מכסים את התבנית בניילון נצמד (מקפידים שלא יגע בציפוי) ומניחים במקרר לשעה. לאחר מכן שעה מפזרים על העוגה את האגוזים ומגישים.

80 דקות

8 servings 8