



רכיבים

- מגשים פירות יער קפואים
- גרם פתיבר קלאסי (2 חבילות)
- מיכל שמנת מתוקה
- מיכל שמנת חמוצה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן
- לפי הטעם גרידת לימון (מלימון אחד)
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- גרם שוקולד מריר (60% מוצקי קקאו)
- 1/2 2/1 כוס חלב
- גרם חמאה

הכנה

1. מסדרים בתבנית מרובעת שכבה של פתי בר שטבלנו במעט חלב.
2. מקציפים את השמנת, אינסטנט פודינג, הסוכר וכוס החלב. לקראת סוף ההקצפה מוסיפים את גביע השמנת החמוצה וממשיכים עד שהקצם יציב.
3. מורחים חצי מהקצם על שכבת הביסקוויטים.
4. מרסקים את פירות היער במעבד מזון.
5. מניחים את פירות היער המרוסקים מעל שכבת הביסקוויטים.
6. מעל שכבת פירות היער מניחים שכבה נוספת של ביסקוויטים טבולים בחלב.
7. מעל שכבת הביסקוויטים מניחים את הקצם הנותר, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה.
8. ממיסים במיקרו בפולסים קצרים את השוקולד יחד עם החלב, מוסיפים את החמאה ומערבבים היטב.
9. יוצקים את הקצם על העוגה שהוצאנו מהקירור.
10. מקשטים בדובדבנים.

80 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕