

עוגת גבינה בכוסות מ-5 רכיבים בלבד!



רכיבים

- מיכל שמנת מתוקה (250 גרם)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן (150 גרם)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- קילוגרם גבינה לבנה רכה 9%
- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר שבורים דק או גרוסים

הכנה

1. מקציפים במהירות בינונית את השמנת המתוקה, סוכר והאינסטנט פודינג לקצפת יציבה.
2. במקביל מערבבים ביחד עם מטרפה את הגבינה הלבנה לתערובת חלקה. (אפשר לשדרג ולהוסיף גם גביע גבינת ריקוטה למרקם אוורירי יותר).
3. מערבבים את הקצפת המוכנה עם תערובת הגבינות למרקם אחיד.
4. מוזגים לכוסות (כוסות הגשה) (כמות הקינוחים תלויה בגודל הכוסות שתבחרו להגיש איתן) את תערובת הגבינה, שמים מעל שכבת פתי בר, מעל עוד שכבת גבינה ולסיום עוד שכבת פתי בר. מכסים ומכניסים למקרר לפחות ל-4 שעות.

15 דקות

10 servings 10