

## עוגת גבינה בסקוויטים



### רכיבים

- מיליטר שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- כוס חלב
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- חבילה פתיבר קלאסי

### הכנה

1. שמים בקערה שמנת ומתחילים להקציף. אחרי 4-5 דקות מוספים את האינסטנט פודינג.
2. מערבבים שוב ואז מוספים את הסוכר וממשכים לערבב.
3. מוסיפים את החלב והגבינה. מערבבים.
4. לוקחים תבנית חד פעמית, שמים בה שכבה של בסקוויטים ואז שכבת קרם ואז עוד שכבה ואז שוב. בסוף שמים את כל הקצפת.

30 דקות

8 servings 8