

## קרמשניט אישי מושחת!



### רכיבים

- בצק עלים
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 3/4 4/3 כוס חלב
- 1/2 2/1 שקית אבקת סוכר

### הכנה

1. בקערה מקציפים שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג וחלב לקצף יציב. מניחים במקרר.
2. בינתיים מניחים על גבי נייר אפייה את ריבועי הבצק עלים, בוזקים בנדיבות סוכר ומכניסים לתנור בחום של 180 מעלות למשך 25 דקות, עד הזהבה (טיפ: כדי שהריבועים שלנו לא יתפסו גובה, מכסים אותם בנייר אפייה ומניחים מעל תבנית נוספת ויוצרים משקולת).
3. מוציאים מהתנור ומניחים לריבועים להתקרר. חוצים כל ריבוע לחצי ומקבלים מלבנים.
4. לוקחים שקית זילוף, מכניסים אליה מהקרום שהכנו. מזלפים על כל מלבן בנדיבות, יוצרים 3 קומות של בצק עלים וקרום.
5. לוחצים מעט על הקרמשניט כדי שהקרום יצא מהצדדים ובעזרת מרית מורחים אותו על הדפנות, כך אנו מקבלים אשליה כאילו הקרמשניט נפרס מעוגה שלמה. בוזקים מעל הכל, בלי חשבון, אבקת סוכר.

55 דקות

4 servings 4