

עוגת חלבה קפואה



רכיבים

- גרם דבש
- גרם תמר
- גרם טחינה
- מיליליטר חלב
- שקית עוגת טורט או חבילת פתי בר מפוררים

הכנה

1. שמים מחצית מכמות החלב בקערה, מוסיפים את ממרח התמרים ומערבבים היטב עד להמסה.
2. מוסיפים את הדבש וממיסים גם.
3. מוסיפים לקערה את הטחינה ומערבבים היטב, בשלב זה התערובת צריכה להיות לא נוזלית מידי ולא סמיכה מידי, לכן יש להוסיף בהדרגה את החלב שנותר ולערבב עד למרקם הרצוי.
4. מוסיפים את פירורי העוגה ובוחשים היטב,
5. את התערובת שופכים לתוך 2 תבניות אינגיליש קייק, מכסים בניילון נצמד ומכניסים להקפאה ל-24 שעות.

20 דקות

4 servings 4