

עוגת ביסקוויטים קלה



רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי
- מיכלים שמנת מתוקה
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח
- כוס חלב
- כפות נס קפה
- כוס מים להכנת הקפה
- קורט קוקוס טחון לעיטור

הכנה

1. מקציפים בקערה 1 שמנת מתוקה עם כוס חלב וחבילה פודינג שוקולד.
2. מקציפים בקערה נפרדת את השמנת המתוקה השנייה.
3. מקפלים בעדינות את קרם השוקולד (הקערה הראשונה) לתוך הקצפת (הקערה השנייה).
4. מכינים את הקפה בקערה קטנה. טובלים את הביסקוויטים בקפה שיתרככו מעט ומסדרים שכבה בתבנית מלבנית.
5. מורחים על הביסקוויטים שכבה (די עבה) של קרם. מסדרים על הקרם עוד שכבה של ביסקוויטים שהוטבלו בקפה ומורחים עוד שכבה של קרם.
6. מפזרים קוקוס על הקרם לקישוט.

20 דקות ⌚

16 servings 16 ⊕