

## עוגת קרם וניל על בסיס עוגיות, שוקולד וממרח לוטוס



### רכיבים

- גרם עוגיות חמאה או ביסקוויטים
- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כפות ממרח אגוזי לוז
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כוס חלב
- כפית ליקר
- מיכלים שמנת מתוקה
- כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס אגוזי לוז מסוכרים

### הכנה

1. הכנת הבסיס: בסיר קטן מניחים שוקולד, חלב, חמאה, ממרח לוטוס, סוכר וחלב, ומבשלים עד המסה וקבלת תערובת אחידה. מניחים בצד ל-5 דקות.
2. שוברים את עוגיות החמאה או הביסקוויטים לחתיכות גסות. שופכים את תערובת השוקולד על העוגיות, מערבבים היטב, ושופכים לתבנית (קוטר 26, מתפרקת). מכניסים למקפיא ל-5 דקות.
3. הכנת הקרם: בקערת המיקסר שופכים שני מיכלי שמנת מתוקה, כוס חלב ואינסטנט פודינג וניל, מקציפים לקרם יציב.
4. לוקחים שלוש כפות מהקרם ומניחים בשקית זילוף עם צנתר או פיה בצורת פרח, ליצירת פרחים על העוגה (לא חובה). לשפוך את הקרם מעל תערובת העוגיות והשוקולד שהתקררה ולהכניס לקירור, כ-6 שעות.
5. לפני ההגשה, מפזרים את אגוזי הברס בצורה שווה על פני כל העוגה, כך הם יותר פריכים ומקשטים עם הקרם שנשאר.

150 דקות

10 servings 10