

עוגת קסטה גלידה ביתית



רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי
- 1/2 2/1 חבילה פודינג שוקולד 88 גר'
- 1/2 2/1 כוס שמנת להקצפה צמחית
- 3/4 4/3 כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס שמנת להקצפה צמחית
- 3/4 4/3 כוס חלב

הכנה

1. מקציפים בנפרד את מרכיבי שכבת השוקולד ושכבת הווניל.
2. מעבירים לשקית זילוף עם צנתר רחב. כל טעם בנפרד.
3. מסדרים בתבנית עוגה את הפתיבר. אפשר בתבנית חד פעמית. עדיף לרפד בניילון נצמד כדי לחלץ את העוגה.
4. שמים מעל הביסקוויטים תערובת שוקולד, ואחרי שוב פתי בר ומעל שכבת וניל, וממשיכים לסירוגין.
5. אפשר כמה שכבות שרוצים אבל רצוי לפחות 3 שכבות. לסיום, מזלפים קרם בקישוטים.
6. מקפאים עד התייצבות. בתיאבון!

30 דקות

8 servings 8