

## עוגת גבינה ופירות



### רכיבים

- שמנת מתוקה
- גביעים גבינה לבנה רכה 9%
- כוס סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס חלב
- שקית ג'לטין
- אנוס או כל פרי אחר
- חבילות ג'לי תות 90 גרם אסם (בטעם שאוהבים)

### הכנה

1. מערבבים במיקסר את כל המצרכים של הקציפה.
2. מחממים בסיר את החלב והג'לטין, כשהם מתחילים לרתוח לסגור ולהמתין שיהיה פושר.
3. כשהתערובת בסיר פושרת מוסיפים אותה למיקסר עם הקרם ומקציפים יחד עד קבלת בלילה אחידה.
4. מעבירים את התערובת לתבנית פירקס ומכניסים למקרר למספר שעות עד שיתייצב. לפחות 120 דקות .
5. מכינים את הג'לי לפי ההוראות בגב האריזה מערבבים עם חתיכות הפרי, שופכים על העוגה ומכניסים שוב למקרר להתייצבות לפחות 120 דקות .

250 דקות

16 servings 16