

עוגת חלבה ללא אפייה



רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי
- גרם חלזה
- גרם חמאה
- מיכלים שמנת מתוקה להקצפה
- $3/4$ $4/3$ כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- $1/2$ $2/1$ כוס סוכר לבן
- מיכל גבינת שמנת
- כפות סירופ מייפל

הכנה

1. הכנת בסיס העוגה: ממיסים את החמאה, מפוררים חצי מכמות החלבה ואת הביסקוויטים, ומערבבים עם החמאה. לאחר מכן, משטחים בתחתית התבנית.
2. הכנת הקרם: בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה, חלב, פודינג וסוכר, עד שמתקבל קצף קשה ויציב. מנמיכים את המהירות, ומוסיפים את גבינת השמנת. מעבירים לתבנית.
3. מפזרים מלמעלה את שאר החלבה ומזלפים סירופ מייפל. מקררים לכמה שעות או ללילה. בתיאבון!

30 דקות

12 servings 12