



רכיבים

הכנה

1. להכין בקערה כוס קפה, מאבקת נס קפה וכפית סוכר.
2. לטבול את הביסקוויטים בקפה.
3. לסדר מחצית מהם בתחתית תבנית מרובעת.
4. להמיס את החמאה והשקולד. להוסיף חלמונים וקוניאק ולערבב.
5. להקציף את החלבונים לקצף חזק ללא סוכר.
6. לערבב את שתי התערובות. להוסיף את האגוזים.
7. לשפוך את התערובת על הביסקוויטים. להניח את המחצית השניה של הביסקוויטים.
8. להקציף שמנת מתוקה, אבקת פודינג וניל וכף חלב.
9. לשפוך על השכבה השניה של הביסקוויטים.
10. לפזר מעל שקולד מגורד ואגוזים.

- חבילה פתיבר קלאסי בטעם שוקו
- כפית נס קפה
- כפית סוכר לבן
- גרם שקולד מריר או חלב
- חבילה חמאה
- כף ברנדי / קוניאק
- ביצה מופרדות
- מיכל שמנת מתוקה
- כף פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כף חלב
- חבילה אגוז פקאן קצוצים

40 דקות 🕒

8 servings 8 🍴