

## עוגת גבינה פירורים



## רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי שבורים גס
- גרם חמאה
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- גביעים גבינה לבנה רכה 9%
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גביעים שמנת חמוצה 27%
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן

## הכנה

1. ממיסים במחבת את החמאה.
2. מוסיפים את הפתי בר הגרוס.
3. מערבבים על אש נמוכה עד קבלת תערובת אחידה. מורידים מהאש ומצננים לטמפרטורת החדר.
4. חצי מהכמות יוצקים לתבנית (תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ) כך שיווצר בסיס עוגה אחיד, וחצי שומרים לשכבת הפירורים העליונה.
5. מניחים בקערת המיקסר את השמנת המתוקה ו-3 כפות סוכר ומקציפים עד קבלת קצפת רכה.
6. בקערה נפרדת מערבבים את הגבינה, שמנת חמוצה, 3/4 כוס סוכר ואינסטנט פודינג וניל ומערבבים.
7. מאחדים את הקציפה עם בלילת הגבינה.
8. משטחים מעל שכבת הפירורים.
9. זורים את הפירורים שהשארנו בצד לשכבת פירורים.
10. מכניסים למקרר ללילה. \*מתאים לתבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ

30 דקות 🕒

4 servings 4 🍴