

עוגת גלידה ביסקוויטים וקרמל



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס סילאן
- מיכלים שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל ריבת חלב, אסם
- כפית נס קפה
- 2/1 1/2 כוסות בוטנים אמריקאים בקרמל קצוצים
- גרם פתיבר קלאסי בטעם קרמל
- כוס חלב לטבילת הפתי בר

הכנה

1. מקציפים שמנת מתוקה, פודינג, קפה וסילאן לקבלת קרם יציב.
2. מוסיפים 2/3 כוס בוטנים מקורמלים ומערבבים.
3. שוברים את הביסקוויטים לחתיכות גדולות, טובלים בחלב לרגע ומניחים בשכבה בתבנית, בקוטר 22 ס"מ.
4. יוצקים חצי מכמות הקרם, מניחים את החצי השני של הביסקוויטים בשכבה שנייה ומעליה קרם, ומיישרים.
5. מכסים בניילון ומקפיאים למשך 240 דקות.
6. לפני ההגשה מקשטים ביתרת הבוטנים המקורמלים וחותכים למנות. מגישים חצי קפוא.

30 דקות

8 servings 8