

## עוגת גבינה קרה



### רכיבים

- גרם חמאה מומסת
- חבילה פתיבר קלאסי חומים
- חבילה חלווה קטנה
- כוס אגוזים כל סוג שאוהבים
- גביעים גבינה לבנה רכה 5%
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוסות שמנת חמוצה
- חבילה שוקולד חלב חלב/מריר/וניל/כל סוג שאוהבים, מפורר בפומפיה או במעבד מזון
- כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס חלב
- כפות ריבת חלב
- כפית נס קפה
- כוסות שמנת חמוצה

### הכנה

1. להכנת התחתית: במעבד מזון מכניסים את הביסקוויטים עם החלבה והאגוזים, ומעבדים עד שחומרי הגלם הופכים לאבקה. שופכים פנימה את החמאה המומסת ומעבדים קצרות עד שהחמאה מתערבבת לגמרי בבסיס, אם אין מעבד מזון אפשר לפורר בידיים. משטחים בתבנית ומניחים בצד.
2. להכנת המלית: במיקסר מקציפים את השמנת המתוקה עד לקרם סמיך, מוסיפים את הגבינה, פודינג וניל, שמנת חמוצה, סוכר על מהירות בינונית ורק אח"כ את החלב והשוקולד המפורר.
3. שופכים את המלית על הבסיס.
4. לציפוי: במיקסר, אפשר גם ידנית, מעברבים ביחד את ריבת החלב, נס קפה והשמנת החמוצה יחד, ושופכים בעדינות על המלית וממלאים את כל פני העוגה.
5. אפשר לקשט למעלה בפקאנים או שוקולדים שווים או לעצב בריבת חלב וקליק או לפזר מעל ביסקוויטים מפוררים.
6. משהים במקרר למשך הלילה.

90 דקות

10 servings 10