

עוגת ביסקוויטים משודרגת עם פתי-בר שוקולד מריר



רכיבים

- חבילה פתי בר בטעם שוקולד מריר
- 2/1 1/2 כוס חלב
- מיליליטר שמנת מתוקה
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר
- גרם שוקולד לבן
- גרם שוקולד חלב

הכנה

1. מקציפים שמנת עם פודינג וסוכר, עד לקבלת קרם יציב.
2. מחלקים את הקרם ל-3 חלקים שווים. לחלק אחד, מוסיפים שוקולד מריר מומס, ומערבבים בעדינות עד לקבלת תערובת אחידה. באותו אופן מערבבים שוקולד חלב ולבן לשני החלקים הנותרים.
3. מסדרים ביסקוויטים בתבנית, ומרטיבים מעט בחלב. מכניסים את שלושת הקרמים לשקיות זילוף, ומזלפים תלוליות על שכבת הביסקוויטים. מסדרים שכבת ביסקוויטים נוספת, ומזלפים מעליה שוב משלושת הקרמים. שומרים בקירור.
4. לקינוח אישי כמו בתמונה, מקפיאים את הקרמים בתבנית סיליקון כדורים, מחלצים ומסדרים בין השכבות. בתיאבון!

20 דקות

8 servings 8